

CARE



Care Crianza

Variedades:

Merlot 30% - Tempranillo 70%

Elaboración: Se realiza una maceración prefermentativa durante 6 días a una temperatura de 10°C. La temperatura de la fermentación se dejó llegar hasta 26°C. Transcurrida la fermentación alcohólica, el vino permanece en maceración con los hollejos durante 15 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósito.

Crianza: 12 meses Roble americano, originario de los bosques de Kentucky.

Nota de cata: Vino de color cereza picota bien cubierto, conservando un ribete violeta. Aromas limpios e intensos de fruta madura muy bien ligados con otros de carácter especiado, característicos de la crianza en barrica. En la entrada y paso de boca se muestra potente y frutal con paso goloso y concentrado, y retronasal de frutas maduras. Sus taninos son sedosos y de calidad. El vino es expresivo y con muchas sensaciones en boca, pero dejándose beber con facilidad.

Temperatura de consumo:

Servir a una temperatura entre 16-18°C.