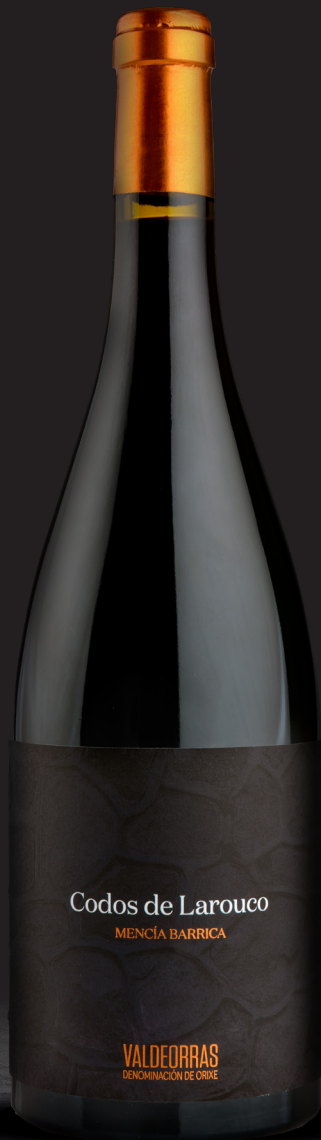


NOTA DE CATA

Rojo granate de irisaciones cardenalias. Capa profunda y lágrima lenta. En nariz potente complejidad y armonía de frutas maduras y especias nobles, fondo con toques mentolados y notas de hibisco, romero y miel. En boca carácter del terroir, con evocaciones minerales de sotobosque envuelto en sensaciones propias de su paso por barrica. Retronasal largo y profundo.

TASTING NOTES

Garnet red of Cardinal iridescence. Deep layer and slow legs. On the nose it has a powerful complexity and harmony of ripe fruits and noble spices, with notes of mint and hibiscus, rosemary and honey. On the palate it shows the character of the terroir, with mineral notes and sensations from the barrel fermentation. Long and deep aftertaste.



SUELO

*Guijarrosos, de cantos rodados, quarzitas, esquistos y pizarra descompuesta.
Soil: Gravel, of rolling stones, quarzitas, schists and decomposed slate.*

UVA

*91% Mencia, 7% Arauxa, 2% Garnacha cepas viejas.
Grapes: 91% Mencia, 7% Arauxa, 2% Garnacha from old vines.*

ELABORACIÓN

*Vendimia manual en cajas. Despalillado - Estrujado suave y fermentación a 28°
C en acero inoxidable. Maceración tradicional y cuidadosa con remontados
manuales. Afinado natural por los fríos del invierno.*

*Winemaking: Handpicked in cases. Destemmed – fermentation at 28° C in
stainless steel. Traditional and careful maceration with manual rack and
return. Natural refining by the cold of the winter.*

GASTRONOMÍA

*Buena compañía con guisos y carnes de caza, embutidos curados, cabrito asado,
chuletón de buey, entrecot de cachena, cocidos consistentes de invierno y platos
tradicionales de androllas, pingüirelos y botelos.*

*Pairing: Good company with stews and game meats,
cured cold cuts, ox t-bone steak.*

TEMPERATURA DE SERVICIO

SUGGESTED SERVING TEMPERATURE:

19 - 21°C

PRESENTACIÓN

PRESENTATION

*Botellas de 75 cl
750 ml bottles*



*Caja de 4 botellas
Cases of 4 bottles*