

VINOS  
**MAJETE**  
Desde 1958

## Cantamuda Finca La Cebolla

**20 meses en barrica de roble 100% francés**

Datos del viñedo: Viñedo propio de 30 años  
100% tempranillo (tinto tino)

Rendimiento: 3500 kg./Ha. máximo Terreno:  
Plantación del viñedo en ladera, orientación sur, suelo  
arcilloso-calcáreo. Altura: 920m

### **Elaboración:**

Vendimia manual, en cajas de 15 kg

Doble selección en viñedo y bodega.

Maceración fría (10-15° C) durante 48h. mínimo  
(antes del inicio de la fermentación)

Fermentación alcohólica controlada por debajo de los 30°  
Con levaduras autóctonas (procedentes de la propia uva)  
Ferment. maloláctica en barricas de roble francés nuevo.

**Color** rojo cereza picota, con gran intensidad, ribete  
granate, muy limpio y brillante.

**Nariz** potente y muy intensa, de gran complejidad  
aromática. Aparecen perfectamente definidas las frutas  
rojas y negras, sobre un fondo especiado y notas tostadas  
de madera como café y chocolate inglés, final balsámico  
de regaliz.

**En boca** es intenso y amplio, con carácter propio.

Potente y carnoso, con marcadas notas de frutas rojas  
confitadas, acompañadas de tonos  
especiados, toffe y un regaliz bien definido. Final se  
muestra redondo, cremoso y envolvente.

Temperatura de servicio: 12 a 16° C.

