



Cantamuda Parcela 64

14 meses en barrica de roble

75% francés y 25% americano

Datos del viñedo: Viñedo propio de 20 años 100% tempranillo (tinto tino)

Rendimiento: 4000 kg./Ha. máximo Terreno: ladera, arcilloso-calcáreo

Elaboración:

Vendimia manual, en cajas de 15 kg Doble selección en viñedo y bodega.

Maceración de 16 a 20 días Fermentación controlada a 28. C.

Fermentación maloláctica en barricas.

Permanencia en botellero: 8 meses

Color rojo cereza picota intenso, con ribete granate. Limpio y brillante.

Nariz intensa y compleja, donde se ensamblan con acierto las frutas maduras como ciruelas y moras casi en compota, con aromas de madera como el café, toffe y especias como el clavo. También destaca un sutil aroma a regaliz, típico de la variedad Tempranillo.

En boca gran estructura, carnoso, expresivo, suave y amplio. De paso, muy equilibrado. El tanino es maduro, sin aristas, lo que hace que sea envolvente y persistente, dejando un recuerdo muy agradable.

Temperatura de servicio: 12 a 16° C.

