

VINOS
MAJETE
Desde 1958

Cantamuda Roble

4 meses en barrica

Datos del viñedo: Viñedo propio de 12 años 100% tempranillo (tinto tino)

Rendimiento: 4500 kg./Ha. máximo Terreno: ladera, arcilloso-calcareo

Elaboración:

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

Maceración de 14 a 18 días

Fermentación controlada a 25. C.

Permanencia en botellero: 4 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota de capa media-alta, con marcados ribetes morados en capa fina.

Nariz intensa y potente, donde están bien ensamblados los frutos negros muy maduros (moras, arándanos...) y frutos rojos (frambuesa, grosellas...) con notas de madera como vainilla, café, toffe... bien integrados.

En boca es complejo. La entrada es golosa, paso equilibrado, taninos maduros que le dan redondez y el final es largo y persistente.

Temperatura de servicio: 12 a 16° C.

