



Cosecha: 2006

Ficha de cata

Color: Rojo picota de capa alta, con ribete rubí y leves reflejos amarotados que denotan cierta juventud. Glicérico.

Olor: Aromas de intensidad media alta, con notas golosas de fresón, frutos negros, mousse y compotas. Recuerdos a violetas, regaliz y café, todo ello ensamblado con maderas finas, que nos recuerdan a canelas y vainillas.

Sabor: En boca es un vino original con acidez justa, muy bien ensamblada, con taninos muy maduros. Enseguida se abren sabores con recuerdos a bosque bajo, matorral y compotas de frutas. Recuerdos a pastelerías, cafés, chocolates, cominos y sobre todo canela. En retronasal aparecen todos estos sabores con un fino recuerdo a nobles maderas. Un vino excepcional que mejora con el paso del tiempo.

Temperatura de servicio: 16°-19° C

Calificación de la añada: Buena.

Variedad: 100% tempranillo.

Maceración: De 15 a 20 días en depósitos de acero inoxidable y control de temperatura.

Envejecimiento: 6 meses en barricas de roble.

Vintage: 2006

Tasting notes

Look: *Upper layer cherry red, with ruby ribbing and smooth purple light tones that show some youth. Gliceric.*

Smell: *Middle-upper intensity aromas with sweet strawberry notes, black fruits, mousse and preserve. Violet, licorice and coffee hints, all assembled with fine woods that reminds of cinnamon and vanilla.*

Taste: *An original wine on the palate with appropriate acidity, very well assembled with mature tannins. Soon, flavours that remind aromatic herbs, thicket and fruit preserve are shown. Hints of confectionery, coffee, chocolate, cumin and most of all vanilla. All this flavours plus fine noble wood hints, are shown in aftertaste. An exceptional wine that gets better with time.*

Serving temperature: 16°-19° C

Vintage qualification: Good.

Grape variety: 100% tempranillo.

Maceration: *from 15 to 20 days in stainless steel deposits with controlled temperature.*

Ageing: 6 months in oak casks.