

# TEMPORE



## FICHA DE CATA TEMPORE VENDIMIA

**Variedad** 80% Garnacha y 20% Tempranillo

**Origen** Finca Vasallo, Lécera. Bajo Aragón  
Cultivo ecológico  
Altitud: 560 m  
Suelos: terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.

**Vendimia** Segunda quincena de septiembre

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 5.0 g/l | **Azúcar residual:** 1.9 g/l

**Elaboración** Elaborado por separado en depósitos de acero inoxidable con fermentación controlada a 24°. Macerado entre 10 y 12 días, con remontados periódicos. El coupage se realiza tras la fermentación maloláctica.

**Nota de cata** Aromáticamente intenso, conserva las características frutales del Tempranillo y florales de la Garnacha, con una buena capa rojo púrpura. En boca tiene un paso goloso, suave, donde llena la boca de sabores de frutas maduras dejando un postgusto largo y frutal.



TEMPORE

# TEMPORE



## FICHA DE CATA TEMPORE ROBLE

**Variedad** 100% Tempranillo

**Origen** Lécera. Bajo Aragón

Cultivo ecológico

Altitud: 560 m

Suelos: terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.

**Vendimia** Segunda quincena de septiembre

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 5.3 g/l | **Azúcar residual:** 1.5 g/l

**Elaboración** Fermentación de forma controlada sin superar los 28°C de temperatura, con una prolongada maceración para extraer todo el potencial aromático y el color de las uvas.

10 meses de crianza en roble americano. Después de su paso por barricas, y sin sufrir ningún tratamiento de filtración, se embotella en su mejor momento.

**Nota de cata** Presenta una cubierta capa de color rojo granate, con tintes morados. El aroma intenso y complejo combina los frutos rojos ligeramente confitados y la fruta madura con la vainilla, el café y los torrefactos de noble madera. La entrada suave en boca da lugar después a un rico equilibrio de gustos y sensaciones, que le aportan redondez y estructura.



TEMPORE

# TEMPORE



## FICHA DE CATA TEMPORE VIÑA CENTURIA

**Variedad** 100% Garnacha de viñas viejas

**Origen** Lécera. Bajo Aragón  
Viñedo ecológico (50 años)  
Altitud: 700 m  
Suelos: terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.

**Vendimia** Segunda quincena de septiembre

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 6.6 g/l | **Azúcar residual:** 1.5 g/l

**Elaboración** Fermentación de forma controlada sin superar los 28°C de temperatura, con una prolongada maceración para extraer todo el potencial aromático y el color de las uvas.

12 meses de crianza en barricas de roble francés. El resultado exalta los valores naturales de una variedad reconocida, al tiempo que le da un carácter personal y único.

**Nota de cata** De color cereza granate, presenta aromas de buena expresión frutal, con carácter del terruño (mineral) y agradables notas de fruta roja de hueso, con fondo varietal de la Garnacha y toques especiados de la madera bien combinados con los de la fruta. En boca es afrutado, con notas de la variedad y la madera fina en armonía. Fondo maduro y con recuerdos a terrosos.



TEMPORE