

ESENZIA

OLD VINE



FICHA DE CATA ESENZIA OLD VINE TEMPRANILLO

Variedad 100% Tempranillo · Vino ecológico

Origen Lécera. Bajo Aragón
Viñedo ecológico (35 – 50 años)
Altitud: 550 m
Suelos: calizos, arcillosos y ricos en minerales que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

Vendimia Segunda quincena de septiembre

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 5.3 g/l | **Azúcar residual:** 2.9 g/l

Elaboración Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 24°C–26°C. Maceración durante 14 días, con remontados periódicos. La clarificación y el embotellado se realizan sin ningún tipo de filtración.

Nota de cata Destaca por sus aromas limpios, frescos y afrutados típicos del Tempranillo (fresas y frutos rojos confitados). Color rojo granate intenso.

Su entrada en boca es delicada, con un cuerpo marcado y unos taninos y acidez en perfecta armonía. Su sabor largo invita a repetir.



TEMPORE