

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