

ESENZIAS BY FUENTENARRO

Datos Técnicos

LOCALIZACIÓN	<i>Viñedos en La Horra. Propiedad de la Familia</i>
ALTITUD	<i>840 Metros sobre el nivel del mar.</i>
SUELO	<i>Arcilloso y Pedregoso.</i>
VARIEDAD	<i>100% Tempranillo</i>
EDAD	<i>90 Años</i>
CLIMA	<i>Continental</i>
RENDIMIENTO	<i>De 0,50 Kg a 1,00 Kg/Cepa.</i>
CULTIVO	<i>Natural, Sin Abonos Minerales, Sin Herbicidas,</i>
ENOLOGO	<i>Juan Ayuso Arenillas</i>
CRIANZA	<i>Durante 18 Meses y Malo láctica Barrica Nueva.</i>
BARRICA	<i>100% Roble Francés Nuevo.</i>
CORCHO	<i>Natural Flor de 49 mm</i>
PRODUCCIÓN	<i>2.911 Botellas 750 ml/Año. Botellas Numeradas.</i>
ENVASES	<i>Cajas Horizontal de 6 Botellas de 750 ML.</i>

Análisis Sensorial

Se presenta con un maravilloso color cereza picota, con ribetes granates.

La nariz que nos muestra es muy potente y complejo, destaca la madurez de la uva con intensos y limpios aromas frutales con aromas muy definidos a café y toffe, con madera perfectamente integrada en el vino, un fondo mineral y matices especiados a canela, vainilla), se completa con sensaciones a hierbas aromáticas como el tomillo o el enebro.

En boca es elegante, sabroso y frutal, con magnífica estructura, con taninos finos y golosos, amable, expresivo recordando en todo momento enorme fruta que tiene, cacao, chocolate grano de café, amplio y persistente, en definitiva, un vino que sabe a lo que huele.

