



ROBLE 4 MESES EN BARRICA

Datos Técnicos

LOCALIZACIÓN	<i>Viñedos en La Horra. Propiedad de la Familia</i>
ALTITUD	<i>810 Metros sobre el nivel del mar.</i>
SUELO	<i>Arcilloso.</i>
VARIEDAD	<i>100% Tempranillo</i>
CLIMA	<i>Continental</i>
EDAD	<i>25 Años.</i>
RENDIMIENTO	<i>2,50 Kg/Cepa.</i>
CULTIVO	<i>Natural, Sin Abonos Minerales, Sin Herbicidas,</i>
ENOLOGO	<i>Juan Ayuso Arenillas</i>
CRIANZA	<i>Durante 4 Meses en Barrica de Roble.</i>
BARRICA	<i>100% Roble Americano.</i>
CORCHO	<i>Diam3 de 44 mm</i>
PRODUCCIÓN	<i>100.000 Botellas 750 ml/Año. Disponible en Magnum</i>
ENVASES	<i>Cajas de Vertical de 6 y 12 Botellas de 750 ml.</i>

Análisis Sensorial

Color cereza, con bonitos ribetes morados, muy brillante.

La nariz es muy potente y compleja, aromas intensos a fruta roja, fresca y limpia, ligero torrefacto y sensaciones minerales.

En boca se presenta goloso, afrutado y fresco, de tanino fino y bien integrado en el vino, con final largo y persistente.