



## Semele

- Es un vino elaborado con un 90% de Tinto fino y un 10% de merlot, procedente de viñedos en los cuales se realiza un especial esfuerzo en controlar el vigor y las producciones.
- Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable.
- Paso a madera del vino en rama (sin filtración ni clarificación Permaneció en crianza durante 12 meses con tres trasiegos. El plazo de renovación de la madera en la crianza de este vino es de un 20% anual.
- **Ficha de Cata:** Color cereza. Aromas de fruta negra, ciruela, notas finas minerales. En boca es redondo sedoso con taninos dulces y bien pulidos.

