



VARIEDADES

80 % Tempranillo - 20 % Garnacha (centenaria)

VINEDOS / PROCEDENCIA

Finca El Monte, situada a 680 mts. de altitud. Viñedo orientado al naciente, con suelos pedregosos profundos, "La Pedriza".

ELABORACION

El proceso de vinificación se inicia con una selección máxima de uvas procedentes de "La Pedriza". Posteriormente se realiza la fermentación alcohólica con un control riguroso de T° y remontados suaves y prolongados, para extraer color y sutiles aromas. Para al final y como última fase realizar una maceración larga de más de 20 días.

El proceso termina con una fermentación maloláctica en barricas de Roble Francés nuevo y una crianza de al menos 19 meses en Roble Usa nuevo y Roble francés también nuevo.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso y profunda capa.

Nariz sutil con aromas balsámicos mentolados, fruta confitada y fondo mineral (grafito, punta de lápiz)

En boca es elegante, sabroso, con un tanino pulido y recorrido delicado. Final largo mentolado y goloso.

MARIDAJE

Temperatura de servicio: 18 - 19°C.

Combina bien con platos y guisos especiados y quesos de curación media, sin ahumar. También acompaña bien carnes rojas.



GRAPE VARIETIES

80 % Tempranillo - 20 % Garnacha (hundred-year-old)

VINEYARDS / ORIGIN

Finca El Monte, located at 680 meters altitude. The vineyard is oriented to the rising, with deep stony soils, 'La Pedriza'.

ELABORATION

The vinification process begins with a selection of grapes from 'La pedriza'. Rigorous control of temperature during the alcoholic fermentation, with soft and long pumping-overs in order to extract the maximum colour and subtle aromas. Afterwards and as the last stage of the vinification process, a 20 day maceration will take place.

The process ends with the malolactic fermentation made in new French oak barrels. Afterwards the wine will remain for another 19 months in American and French oak barrels.

TASTING NOTES

Intense and deep cherry red colour. In the nose, balsamic aromas, candied fruit and mineral (graphite, pencil tip).

In the mouth it is intense, tasty, with elegant tannins. With a persistent, long and slightly sweet aftertaste.

SERVING AND PAIRING RECOMMENDATIONS

Ideal temperature between 18 ° C and 19 ° C. It combines well with dishes and spicy stews and aged cheeses average, unsmoked. It also accompanies red meats well.