



3 CUADRADO



VARIETADES: Garnacha, Merlot y Tempranillo.



GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Fermentación y maceración en cubas de 15.000 kilos, a una temperatura de 28 grados, durante 3 ó 4 semanas. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés, de una selección de maderas de grano fino. Se realiza un batonage semanal, y se controlan las barricas individualmente. Crianza de 14 meses en barricas de un año de roble francés y americano.



NOTA DE CATA: Color rojo picota intenso, brillante y con gran capa. En nariz se muestra fino y elegante, destacando la fruta roja, las especias y algunas notas balsámicas, que lo hacen complejo y agradable. Boca amable, con gran finura a pesar de su potencia, dejando un retrogusto sabroso, en el que abunda la fruta y en el que aparecen notas minerales.

