



6 AL REVÉS



VARIETADES: Tempranillo-Merlot.



GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% 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 nuevas de roble francés, de una selección de maderas de grano fino. Se realiza un batonage semanal, y se controlan las barricas individualmente. Crianza de 16 meses en barrica nueva de roble francés.



NOTA DE CATA: Negro apicotado de borde violáceo y capa alta. Aroma intenso, en el que dominan las maderas finas (cacao, tostados y ahumados), que se combinan perfectamente con las frutas negras maduras. Aparecen también el regaliz típico de la tempranillo dominante, así como algunas notas licorosas. En boca es corpulento y carnoso, con una gran potencia y estructura.

