



EXCLUSIVO NÚMERO 9



VARIETADES: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.



GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Fermentación y maceración en cubas de 5.000 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 extra fino.

Se realiza un batonage semanal, y se controlan las barricas individualmente. Crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés.



NOTA DE CATA: Negro apicotado con tonos violáceos. Capa muy alta que lo hace casi opaco. Aroma muy intenso y atractivo. Goloso y complejo, destacando la fruta negra confitada, las especias, los torrefactos y las notas minerales. Vino que resulta una explosión en la boca, llenándola por completo a su paso, abriéndose y dejando una amplia amalgama de sabores. Tanino muy maduro y dulce con exquisita acidez, que nos garantiza estar ante un gran vino de guarda.

