



## NÚMERO 9



**VARIETADES:** Tempranillo y Cabernet Franc.



**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,8% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Fermentación y maceración en cubas de 10.000 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:** Rojo picota de capa muy alta, con tonos morados en el borde de copa.

Aroma complejo y tremendamente sutil, en el que se combinan la fruta negra muy madura, casi confitada, con las especias, el café y el aroma de sotobosque.

En boca es un vino amplio, muy estructurado y largo, con tanino maduro y gran persistencia, apareciendo de nuevo en retronasal una compleja nariz.

