

## Recoveco (crianza. Vendimia seleccionada)



**FICHA TÉCNICA:** Crianza: 12 meses en barrica de roble francés 60% y americano 40%



**VARIEDADES:** 95% Tempranillo y 5% Graciano.



**GRADO ALCOHÓLICO:** 14% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Elaborado con uvas recogidas de forma manual de las variedades Tempranillo y Graciano que proceden de viñedos propios tratados mediante una viticultura integrada. Selección de las uvas en viñedo y en bodega. Maceración y fermentación alcohólica realizadas en depósito de acero inoxidable durante 10 días a temperatura menor a 30°C. La crianza fue de 12 meses en barrica nueva y directamente embotellado sin ningún proceso de estabilización o filtración para transmitir íntegra toda su personalidad.



**NOTA DE CATA:**

**Color:** rojo cereza madura, bien cubierto, con ribetes granates. Limpio y brillante.

**Nariz:** con buena intensidad y complejidad. Elegantes aromas a frutos rojos maduros y buena madera en perfecta armonía.

**Boca:** Buena entrada en **Boca:**En su paso por la misma se muestra con frescura, bien equilibrado y con buena estructura. En retroolfacción vuelven a salir los aromas descritos en nariz. Buena persistencia final.

