

# TINTO

---

2020



## VARIEDAD DE UVA:

Cabernet 50% - Syrah 25% - Tempranillo 25%

## VINIFICACIÓN:

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, respetando la calidad de la uva.

Despalillamos el fruto por separado para posteriormente hacer una maceración en frío y fermentar en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada promedio de 18°C y 21°C durante 20 a 25 días. Criamos las variedades por separado en barricas de roble francés y americano por 8 meses, antes de embotellar y posteriormente, salir al mercado.

## NOTA DE CATA:

### VISTA:

Color rojo cereza, limpio, brillante, con densidad media alta.

### OLFATO:

Carácter frutal, destacando las notas de ciruela y frambuesa.

### GUSTO:

Vino estructurado y redondo, con notas de frutos maduros y tostados.

## TEMPERATURA DE CONSUMO:

14°C - 16°C

