



▶ SANTO CRISTO ROBLE



Color rojo cereza, con intensidad media y con ribetes de color violetas. Limpio y brillante. Nariz, compleja y elegante. Destacan los aromas de frutos rojos y matices de frutas maduras, junto con notas de especias, madera, tostados y tabaco. En boca se muestra amplio, equilibrado y a la vez con tanino suave y fácil de beber. Variedad 70% Tempranillo, 20% Cabernet y 10% Garnacha

Variedad

70% TEMPRANILLO, 20% CABERNET Y 10% GARNACHA

Elaboración

Se elaboran las variedades por separado y después de la fermentación maloláctica, se realiza el coupage, después el vino pasa 3 meses en barrica de roble americano y francés con tostados suaves y medios, incorporando al vino notas de tostados y especiados, propios de la madera, respetando los aromas de frutas maduras y toques varietales de la complejidad varietal de este vino.

Crianza

JOVEN ROBLE – 2013

Cata

Color rojo cereza, con intensidad media y con ribetes de color violetas. Limpio y brillante. Nariz, compleja y elegante. Destacan los aromas de frutos rojos y matices de frutas maduras, junto con notas de especias, madera, tostados y tabaco.

Cálida entrada en boca. En su paso por la misma se muestra amplio, equilibrado y a la vez con tanino suave y fácil de beber, vuelven a manifestarse los aromas descritos en nariz junto con las sensaciones balsámicas, destacando claramente las notas tostadas.

Información adicional

Temperatura de servicio 14/16°

Situación del viñedo:

Vasos y espalderas.

Parajes : Collado, Pozos de Mata, Lomas Altas, Romero y Huechaseca.



Safra 2015. Jantar Adegas Brasil Empório em 23/08/2017.