



## ADEMÁN CARABIZAL

**Envejecido 4 meses en barrica de roble francés - 14,5% Vol.**

*El mejor juego es aquel en el que no te das cuenta que estás jugando. No hay ganadores ni perdedores, sólo el goce de la experiencia. La capacidad de disfrutar cada momento de la vida es la esencia de la juventud, como la de los viñedos que dan origen a este vino.*

### NOTAS DE CATA

Color púrpura-violáceo con aromas de frutos rojos y silvestres ligados con tonos dulces y especiados junto con notas tostadas. En boca es amplio y fresco, además tiene un equilibrio perfecto entre la fruta y la madera que nos permite disfrutar de la intensidad varietal que es la Tinta de Toro con aromas francos de la barrica francesa. Tiene un posgusto final muy goloso.

### INFO TÉCNICA

Vendimia manual en cajas de plástico y selección en bodega, control óptimo del proceso de extracción aromática y polifenólica. Fermentación a temperatura controlada durante 17 días con 3 remontados diarios. Envejecido durante 4 meses en barricas francesas de tostado medio.