



ADEMÁN VALDEARANDA

Envejecido 12 meses en barrica de roble francés - 14,5% Vol.

Siempre hay una razón escondida en cada gesto. El cuidado constante de las viñas, el respeto por los ritmos de la naturaleza y el arte de seleccionar las uvas son los pilares de un buen vino. Templanza y experiencia, dos virtudes enlazadas en el equilibrio de este crianza proveniente de viñedos plantados en vaso de más de 60 años.

NOTAS DE CATA

Color rojo guinda y algún tono violáceo, muy amplio y complejo combinando fruta madura y algún fruto rojo con los aromas tostados de las barricas y las notas de especiados típicas de la barrica francesa. En boca es amplio, sedoso con un punto de acidez. Tiene una excelente persistencia dónde se conjuga el equilibrio aromático y gustativo con un final largo y goloso.

INFO TÉCNICA

Cuidada vendimia de viñedos entre 40 y 55 años. Pre-fermentación y maceración en frío durante 24 horas para posteriormente proceder a una fermentación lenta y cuidada por debajo de los 22°C durante 18 días. Crianza durante 12 meses aproximadamente en barricas de roble francés.