



ADEMÁN VALDECARRETAS

Envejecido 20 meses en barrica de roble francés - 14,5% Vol.

Dicen que el tiempo es el mejor autor, siempre encuentra un final perfecto. La crianza de un vino procedente de cepas centenarias es un proceso complejo: la madurez y la sabiduría se conjugan para lograr la armonía de un vino por el que vale la pena detenerse y disfrutar.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matices guinda. Intensidad y complejidad aromática de los frutos rojos bien ensamblada con las notas especiadas propias de las maderas y entremezcladas con notas tostadas y minerales. Su paso por la boca es amplio, potente y sedoso con un tanino bien redondeado y con tonos dulces.

INFO TÉCNICA

Uvas procedentes de la Finca de Valdecarretas con una producción muy bien regulada por la edad del viñedo. Maceración pre-fermentativa durante 24 horas en cámara refrigerada para posteriormente fermentar a temperatura controlada y maloláctica en barrica francesa nueva. Crianza en barrica de roble francés de grano fino durante 16 meses.