



El Rapolao

2018



FICHA TÉCNICA

🏠 CÉSAR MÁRQUEZ

📍 D.O. BIERZO

🍷 TINTO

🍇 MENCÍA

🌐 FERMENTACIÓN EN BARRICAS ABIERTAS.
CRIANZA DURANTE 12 MESES EN BARRICAS
USADAS DE 500L

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Rojo cereza picota muy cubierto, con ribetes violáceos

-*AROMA*: Concentrado, expresivo y fresco. Fruta roja madura sobresale por encima de las notas ahumadas y de especias

-*SABOR*: Directo, intensidad alta y volumen