



Horcajo



FICHA TÉCNICA

🏠 CEPA 21

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO

🌐 FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE DURANTE 26 DÍAS A TEMPERATURA CONTROLADA. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA DURANTE 30 DÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: De color rojo picota con ribete rubí

-AROMA: En nariz es expresivo, con mucha personalidad y con una extraordinaria riqueza. Gracias a una larga y respetuosa crianza, conserva los aromas primarios típicos del Tempranillo combinados con los matices del roble francés

-SABOR: En boca deja un posgusto largo, envolvente y elegante. En definitiva, un vino equilibrado y de paso amable