



Pendón de La Aguilera



FICHA TÉCNICA

🏠 DOMINIO DE CAIR

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 100% TEMPRANILLO

🌐 FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TINA DE 7.000 KG. DE ROBLE FRANCÉS. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS

NOTA DE CATA

-**VISUAL**: Rojo picota con ribetes violáceos. Capa muy alta, bien cubierto

-**AROMA**: Muy intenso, con una nariz muy compleja, afrutada y mineral. Destaca el vino sobre madera, con notas de frutas negras maduras y regaliz. La madera es fina con recuerdos de especiadados, tofé, vainilla y clavo

-**SABOR**: Sabroso, redondo pero potente, con buena entrada y paso de boca equilibrado. Aparecen notas minerales y especiadados, ensamblados con la fruta negra. Es muy largo, complejo y persistente