



Preludio Mágnum



FICHA TÉCNICA

🏠 SEI SOLO

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO

🌐 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA PARTE EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE Y PARTE EN BARRICAS FRANCESAS DE 2 AÑOS. LA CRIANZA EN BARRICA DURÓ 19 MESES EMPLEANDO SÓLO UN 50 % DE BARRICAS NUEVAS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo picota muy cubierto

-AROMA: Aromas a fruta negra madura mezclados con notas más ligeras que nos recuerdan a regaliz y a especias

-SABOR: Tanino muy fino y produce una sensación espesa a su paso. Hacen notar sabores que nos recuerdan a ahumados, cuero y cacao