



Sei Solo Mágnum



FICHA TÉCNICA

🏠 SEI SOLO

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO

🌐 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.
CRIANZA DE 17 MESES EN BARRICAS DE 600 LITROS

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Color granate con ribete cardenalicio. Limpio y con lagrima marcada

-*AROMA*: Intensidad media-alta, aromas a fruta negra tipo grosella bajo un fondo especiado y con notas avainilladas de carácter secundario. También se percibe un toque a cacao

-*SABOR*: Ataque fresco que eclosiona de forma voluptuosa en boca con intensidad y acidez. Tanino maduro y final amargo de contrapunto equilibrado. En el retrogusto afloran de nuevo las notas de frutas negras tipo ciruelas negra