



Finca Vallobera

ELABORACIÓN 100% Tempranillo de nuestra selección de viñedo. Elaborado en acero inoxidable con una maceración pre-fermentativa durante 3 días a 13-14° C con remontados largos. Al 4º día comienza la fermentación, que duró unos 10 días a temperatura entre 25 y 27°C, preservando la franqueza en los aromas primarios. Crianza, en distintas barricas de roble francés para buscar complejidad en el aroma, durante 16 meses y 3 trasiegos.

CATA Vino de capa alta, con fondo muy cubierto, color cereza picota. Nariz franca con intensidad alta, predominio de fruta madura, lácteos, toffee y algo especiado. En boca es potente, elegante, equilibrado, carnosos y muy frutal. Retrogusto largo.

GASTRONOMÍA Se recomienda el maridaje con las carnes rojas y asados.