



Javier San Pedro. Crianza

ELABORACIÓN. 100% tempranillo. Uva despalillada. Largas maceraciones (21 días). 14 meses en bodega de roble americano y francés.

CATA. Vino de capa media-alta, con irisaciones yodadas. En nariz sobresale la madera limpia, de barricas de no más de 5 años. Notas acompañadas con frutillos rojos, toque especiado y algún aroma mineral.

En boca el vino es sabroso, con un tanino bien puesto y maduro. El vino está muy equilibrado. Retronasal muy limpia, donde se le nota toques de torrefacto, especias. El retrogusto es largo.

GASTRONOMÍA. Caza, carnes rojas y asadas, platos de hortalizas y legumbres.

Temperatura óptima de consumo: 16-18°C