



Terran de Vallobera Tinto de elaboración singular

ELABORACIÓN Una reciente apuesta de la mano de Javier San Pedro Ortega. Una sensacional ópera prima 100% tempranillo. Su elaboración empieza con la poda en verde, seleccionando y marcando las cepas cuya producción nos convence. Aclareo de racimos con posterior despunte en el envero, dejando los dos primeros enteros y los hombros de los siguientes. Elaboración en depósitos de 3500 k. de roble francés. Maceración prefermentativa 3 días en frío a 9-10°C, con remontados largos. Al 4º día comienza la fermentación de 15 días a temperatura controlada (20-23°C) para preservar los aromas primarios. Finalizada ésta, se mantienen los depósitos macerando durante 6 días con un riego de sombrero diario. Crianza en barricas de roble francés durante 15 meses. Consumo: 18-19º.

CATA Vino de capa alta, color rojo cereza picota con fondo muy cubierto. Nariz de intensidad alta con predominio de frutos negros y finas maderas especiadas. En boca es potente, elegante, equilibrado, carnoso y muy frutal, predominando las frutas muy maduras y las complejidades de la madera.