



TEMPRANILLO “LOS ALTOS”

Descripción: Selección de Tempranillo de nuestros viñedos más altos de la falda del monte Monjardín. Criado durante 12 meses en barricas nuevas.

Variedad: Tempranillo.

Viñedo: Los Altos de Monjardín, Valle de Monjardín, Tierra Estella.

Edad: 32 años **Altitud:** 675 metros

Suelo: Arcilloso.

Características del vino

Vendimia: Nocturna, cuando las temperaturas son bajas para preservar la frescura y acidez de las uvas.

Alcohol: 14%

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano.

Notas de Cata

Color: Rojo rubí.

Aroma: Intensidad aromática media, con carácter frutal y especiado. Aromas a fruta roja madura, como ciruela, o cereza combinada con especia que recuerdan a la pimienta negra, vainilla y toques de cuero.

Boca: Es fresco, jugoso, con un medio de boca suave, de taninos pulidos y redondos.

Recomendación

Servicio: Entre 12 y 14°C

Maridaje: Solomillo de ternera, chuletas de cordero a la parrilla, embutidos, quesos curados, platos tradicionales españoles: cochinillo, rabo de toro.

Premios internacionales

Medalla de Oro Bacchus 2024

Medalla de Oro Gilbert & Gaillard 2024

Medalla de Plata Mundus Vini 2024

