

Colección Privada

Características

Denominación de Origen Protegida

Dehesa del Carrizal

Variedades

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot y Tempranillo

Producción

4.000 botellas anuales

Viñedo

Año de plantación

Entre 1987 y 1998

Superficie

Uva seleccionada de nuestro viñedo

Crianza

Tipo de barrica

Roble francés

Edad de las barricas

Nuevas y de 1 y hasta 2 años



Lo mejor de lo mejor, ensamblado a la perfección. Un vino de color rojo cereza que alberga tonos de juventud. Nariz compleja con notas florales, especias minerales, tonos balsámicos y frutos negros confitados. En boca se muestra potente, amplio y muy sabroso, con mucho equilibrio y personalidad. Nos regala un recorrido largo y complejo, y con el retrogusto vuelven la fruta y los minerales, a los que se unen el chocolate negro, el toffee y matices tostados.

Se elaboran los varietales por separado, con una crianza en barricas nuevas y seleccionadas de roble francés. Se inicia entonces en primer ensamblaje, que se irá ajustando hasta alcanzar el equilibrio perfecto.

Un juego que dura entre 18 y 20 meses y solo en las mejores añadas acaba viendo la luz. Solamente las botellas de las barricas elegidas, las ganadoras, pasarán a botellero y de ahí al mercado. Colección Privada aspira a lo más alto del mundo.



16 °C



Porcentaje según añada



18 a 20 meses