

## 56 BARRICAS

---

**(100% Tempranillo ) 12 meses Roble del Cáucaso 18 meses Embotellado**

### Elaboración

Vino elaborado con uvas Tempranillo de nuestras cepas más antiguas, plantadas hace 45 años sobre suelo arcilloso y en marco real, donde se funde la tradición y las nuevas técnicas agronómicas para controlar fisiológicamente la planta y así, producir las uvas de más alta calidad. Las uvas son vendimiadas sólo cuando los taninos llegan a una madurez total. Son vendimiadas a mano y en cajas de 18 kg, transportadas lo más rápidamente posible y escogidas antes de su encube. Tras la fermentación, se mantiene el encubado todo el tiempo que el hollejo continúa cediendo tanino noble al vino. Tras un sangrado leve, el vino reposa 48 horas antes de llevarse a las barricas nuevas de roble del Cáucaso de 300 litros, donde permanece 12 meses. El no sufre ninguna clase de filtrado, y permanece en reposo dentro de la botella un mínimo de 18 meses.



### Nota de Cata

Color: rojo picota con matices violáceos.

En Nariz: aromas a minerales, ahumados y balsámicos al ser servido, que continúan con frutos negros, trufas y frutos secos, para culminar en el tiempo con aromas a mermeladas de frutos, especias y chocolates

En Boca: potente y con dulces taninos, de gran elegancia y redondez, con un largo y persistente recuerdo de todos sus aromas

