

# PAYVA CRIANZA

---

*(75% Tempranillo 15% Cabernet 10% Graciano ) 8 Meses Roble Francés y Americano*

## Elaboración

El 100% de la uva utilizada con este vino es de viñedos propios con más de 20 años de antigüedad. Los suelos son arcillosos y franco-arcillosos tanto en conducción en vaso como en espaldera. La vendimia se hace con cajas de 20 Kg. de capacidad y posteriormente son transportadas en frío hasta la bodega, donde se hace una selección de las uvas justamente antes del encube. La temperatura de fermentación se encuentra entre los 22° y 31° C., con una maceración postfermentativa durante un periodo nunca menor a 2 semanas. Se cría en barrica de roble 50 % francés y 50 % americano con un máximo de uso de 3 vinos y un periodo de crianza entre 8 y 10 meses. Una vez embotellado, permanece un mínimo de otros 6 meses de crianza en botella.



## Nota de Cata

Color rojo cereza con bordes rubí.

En nariz: Aromas a frambuesas, cerezas y hojas de tabaco, acompañado de esencias de vainilla

En boca: sus taninos maduros otorgan a este vino una agradable redondez y estructura, y sus aromas a mermeladas de frutas, especias y vainillas lo hacen goloso y atractivo al paladar. Con un recuerdo largo, fresco y equilibrado tras ser bebido.

