

# PAYVA COSECHA

---

***(100% Tempranillo ) 3 Meses Roble Francés***

## Elaboración



Vino tinto 100% tempranillo de nuestros viñedos conducidos en espalderas. La tierra que donde se encuentran plantadas estas viñas son arcillosas y con orientación NW// SE para captar la máxima luminosidad posible sin excesivos soleamientos en las horas de máxima temperatura. Vendimiado a principios de septiembre y recogido en Cajas-palets de 200 Kg. para su transporte, que tras llegar a la bodega, son descargadas sobre mesas de escogido para su selección. Realizamos una crío-maceración, por medio de remontados ligeros de las uvas, antes de la fermentación, para extraer la máxima cantidad de aromas de calidad y un color estable. La fermentación realiza en un intervalo térmico de entre los 22° y 27° C. Una vez terminado este proceso, y tras 48 horas de desfangado estático, pasa a barrica nueva de 300 Litros de roble francés Alier, donde permanecerá 3 meses.

## Nota de Cata

Color rojo picota con bordes violetas. En nariz: Vino de gran intensidad aromática, cargado de olores frescos como frutas rojas, violetas y naranja, que se encuentran en perfecto equilibrio con los tostados de la madera. En boca: muy bien estructurado y fresco, con taninos expresivos y nobles. Gran amplitud de aromas y sensaciones, con retrogusto a frutas rojas y cafés con leche.

