



TINTO ROBLE

D.O. SOMONTANO

■ VARIEDADES

Cabernet Sauvigno y Merlot.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva seleccionada de los viñedos de Torresalás, Montesa y Monesma
Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat, conducido sobre alambre espiralado
Densidad de plantación 4115 cepas/ha.
Producción de menos 1.3 kG/cepa.

■ VENDIMIA

A partir de la 1ª semana de Septiembre.

■ ELABORACIÓN

Método tradicional de las tres variedades por separado.
Fermentando a 26° C. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de una semana, posterior al final de la fermentación alcohólica.

■ CRIANZA

Criado en barrica de Roble Francés durante cuatro meses.

NOTA DE CATA

COLOR

Rojo guinda con tonos violetas, de aspecto limpio y brillante.

AROMA

Frutal, limpio e intenso, con matices especiados aportados por la crianza en madera.

BOCA

Ataque suave, amplio, equilibrado en su discurrir, complejo en el postgusto y de gran persistencia.

GRADUACIÓN: 13,5% vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C.

PRESENTACIÓN: Botella bordelesa Seducción.

