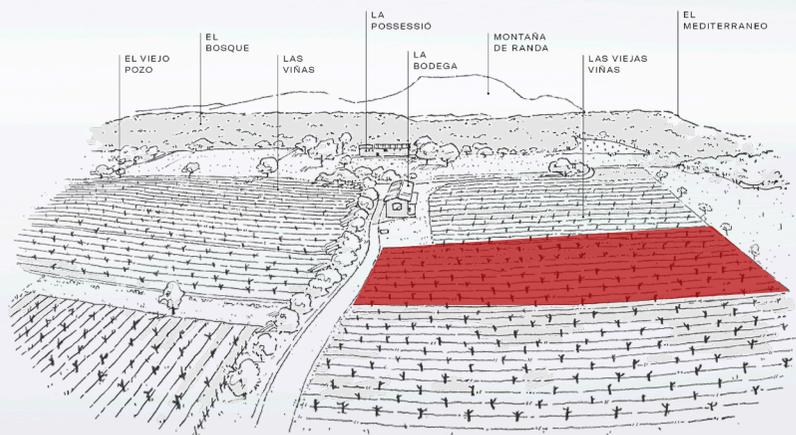


DE LA FINCA

- 2023 -

La variedad Manto Negro fue durante el último siglo la variedad más plantada en la finca. Con la idea de continuar con ese legado, elaboramos este vino a partir de la mejor selección de clones de la familia. Un vino redondo, salvaje y elegante que nos evoca la tradición vitivinícola de la familia en la finca.

Añada: 2023
Variedades: Manto Negro
Vendimia: 08.09.2023 · 15.09.2023
Graduación: 13,2% vol
PH: 3,53



Elaboración

Dos vendimias seleccionando por separado los dos mejores clones de Manto Negro de la familia. El primer clon nos aporta frescura y estructura tánica y el segundo nos aporta fruta y golosidad típica de la variedad. Maloláctica y crianza corta de 6 meses en barricas de roble francés de gran formato, buscando preservar al máximo la frescura.

Vista

Color granate con capa media.

Nariz

Expresivo con fruta roja como grosella y ciruela roja y notas especiadas.

Boca

Destaca la redondez general combinada con una gran frescura y mitad de boca con taninos salvajes típicos de la variedad. Salida por boca fina y elegante, dejando un paso muy equilibrado.

Edición limitada de botellas.

