

"AZABACHE CRIANZA

CATEGORÍA Y AÑADA: Tinto Crianza 2006

VARIEDAD DE UVA: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo

ELABORACIÓN: La recolección de la uva se realiza en la segunda quincena del mes de Septiembre, y la primera del mes de Octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección de uvas, procedentes de las parcelas con la mejor calidad. Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25-28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

MADERA: Doce meses en Barrica de roble americano y francés

BOTELLA: Seis meses de botella.

COLOR: Rojo granate brillante, de capa media alta con ribetes rubí.

AROMA: Confitura de frutos rojos y negros (mora, fresa, frambuesa), muy bien integrados con notas balsámicas, vainillas y torrefactos aportados por la madera.

GUSTO: En boca se muestra sabroso, con buena estructura y bien equilibrado. Sobresalen sabores de fruta roja en confitura y mermelada, con notas tostadas a crema de café con leche y cacao.

RETROGUSTO: Equilibrado, con mucho volumen y un final largo. Recuerdos de fruta roja madura y taninos muy finos y agradables.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Carnes rojas, caza y quesos curados

TIEMPO DE CONSUMO ÓPTIMO ESTIMADO: Tres años

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN RECOMENDADA: 13°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 16-18°C.



70% Tempranillo
20% Garnacha
10% Mazuelo

17 °C

12 meses

6 meses