



Denominación de Origen Calificada

# HEREDAD *de* TEJADA

## vintae



### VARIETADES

100% Tempranillo.



### GRADO ALCOHÓLICO

13,5 % Vol.

### CRIANZA



### VIÑEDOS

Viñedos de Tempranillo seleccionados, de más de medio siglo de antigüedad cultivados en la Sonsierra, la zona con mayor tradición vinícola la Denominación de Origen.



### VENDIMIA

La vendimia se desarrolla durante todo el mes de octubre. La recogida de la uva se realiza en cajas de 15 kg, que son rápidamente transportadas hasta la bodega, en donde se retiran los racimos que no reúnen las características óptimas.



### ELABORACIÓN

La fermentación se realiza a 28°C, después la maceración dura 2 semanas. La crianza se lleva a cabo en barricas de roble francés y americano, donde el vino permanece 16 meses, y después se afina en botella entre 6 y 8 meses más.



### NOTA DE CATA

Vino color granate con tonos teja. Complejo en nariz con aromas a fruta roja madura y regaliz combinado con notas de café, vainilla y balsámico de la crianza en barrica. En boca es suave y aterciopelado con un tanino dulce y maduro que hace que sea un vino amable y fácil de beber con un largo recuerdo.



Presentación: 75 cl