



Denominación de Origen Calificada

HEREDAD *de* TEJADA

vintae



VARIETADES

100% Tempranillo.



GRADO ALCOHÓLICO

13,5 % Vol.

RESERVA



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

Vendimia manual durante la segunda y tercera semana de octubre y transporte hasta la bodega en cajas y en pequeños remolques.



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 19 meses, y después se clarifica con clara de huevo y se embotella. Pasa al menos dos años de crianza en botella.



NOTA DE CATA

Atractivo color rojo picota, de capa media-alta. Intenso y complejo aroma, con notas golosas de fruta madura, bayas, especias y tabaco. En boca es de entrada amable, resultando potente y untuoso cuando se despliega. Se repiten las notas frutales bien integradas con sensaciones tostadas. Largo y agradable postgusto.



Presentación: 75 cl