



Denominación de Origen Calificada

HEREDAD *de* TEJADA

vintae



VARIETADES

100% Tempranillo.



GRADO ALCOHÓLICO

13,5 % Vol.

TEMPRANILLO



VIÑEDOS

Viñedos de Tempranillo 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

Fermentación a 28°C. Maceración corta con los hollejos y crianza corta en barricas nuevas de entre 3 y 4 meses.



NOTA DE CATA

Vino con tonos violáceos y aromas frutales que denotan su juventud. Complejo en nariz con aromas a frutos rojos y regaliz propios de la variedad Tempranillo combinados con un toque torrefacto de la barrica. En boca resulta muy agradable con una buena entrada dulce, seguida de una adecuada acidez y un tanino maduro que proporciona un largo y agradable postgusto.



Presentación: 75 cl