



ALTUN CRIANZA

Un vino elaborado mediante sistema tradicional de con uva despalillada, variedad tempranillo con viñedos propios.

La uva previamente escogida en mesa de Selección.

Elaboración: Uva despalillada
Previamente seleccionada y con
Fermentación a temperatura controlada
Y macerando durante 8-10 días en los depósitos.

El envejecimiento tiene lugar en mitad y mitad de barricas de roble francés y americano, durante un período de 14 meses.

El resto de tiempo se cría en la botella.

Vinificación:

Método tradicional con uva despalillada.

Procedencia de la uva:

100% de bienes de propiedad del viñedo.

Vendimia:

Manual, con selección en la mesa de selección.

Envejecimiento:

14 meses en barricas

Tipo de roble:

50% roble francés, 50% roble americano.

Nota de cata:

Color cereza picota, limpio y brillante.

Tonos con elegantes aromas de fruta madura, mezclado con el aroma de la madera bien ensamblada.

En boca es un vino equilibrado, con cuerpo, de taninos redondos, y persistente.

