

CLUNIA

Tempranillo



ORIGEN

Este 100% Tempranillo de vendimia seleccionada proviene de un solo viñedo llamado “El Gerbal”, situado a 950 metros sobre el nivel del mar.

Posee un clima más extremo donde los inviernos son fríos y los veranos calurosos, pero con una gran amplitud térmica entre el día y la noche, con abundancia de sol y escasas de lluvia durante el período de maduración. Estas condiciones resultan excelentes para la obtención de vinos especiales y con una tipicidad única.

Sus suelos calizos con elevada presencia de arenas y arcillas ayudan a moldear su concentración y tipicidad.

VARIEDAD

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Vendimiado a mano. Fermentación en barricas de roble francés durante 12 meses.

NOTA DE CATA

COLOUR

Rojo rubí de capa alta.

BOUQUET

Predominan los aromas de frutas rojas, como cerezas, ciruelas, y grosellas rojas y negras. Las complejas notas de la crianza en barrica, perfectamente ensambladas con la fruta, nos traen recuerdos de especias, vainilla, cacao, y frescas notas de eucaliptus.

MOUTHFEEL

Paso agradable por boca, dejando clara su potencia frutal y unos taninos maduros y suaves. Redondo, equilibrado, armonioso, persistente.