



## heredad de judima crianza

**Variedad de uva:** Tempranillo.

**Uva:** Procedente de viñedos propios seleccionados en el momento óptimo de maduración.

**Grado alcohólico:** 13,5% Vol.

**Método de elaboración:** Fermentación de la uva sin raspón en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Realización diaria de labores de remontado. Se alarga la maceración para obtener un vino con gran extracto y color.

**Crianza:** En barricas de roble americano y frances entre 12 y 18 meses efectuando trasiegos cada 6 meses. Seguidamente el vino se afina en nuestro botellero hasta su comercialización.

**Cata:** Color rojo rubí, brillante de intensidad alta. Nariz limpia, fina y elegante, con notas de frutas maduras complementadas con matices de buena madera. En boca es sabroso y aterciopelado con una larga persistencia.

**Temperatura servicio:** 16-18 °C.

**Momento óptimo de consumo:** Se puede consumir inmediatamente, o bien ser guardado en condiciones óptimas durante varios años.

**Presentación:** Botella de 750 ml.

**Grape variety:** Tempranillo.

**Grapes:** From our own selected wines, picked at their ripest.

**Alcohol content:** 13,5% Vol.

**Vinification:** Temperature controlled fermentation of destemmed grapes in stainless-steel vats, pumped-over daily. Extended maceration for maximum concentration and colour.

**Aging:** 12 to 18 months in French and American oak, racking every six months. Bottle-aged in our bottle cellars until its release for sale.

**Tasting notes:** Bright intense ruby red. Nose: Clean, elegant and refined, with ripe fruit notes and fine wood highlights. Tasty and velvety on the palate, with a long finish.

**Readiness for drinking:** Drink now or keep in excellent conditions for several years.

**Serving temperature:** 16-18°C.

**Bottle size:** 750 ml.

**Traubensorte:** Tempranillo.

**Traube:** Aus eigenen Rebbestand. Bei optimaler Reife ausgelesen.

**Alkoholgehalt:** 13,5% Vol.

**Verarbeitung:** Die Traube frei von Stiel gärt in Edelstahl tanks beikotrollierter Temperatur. Tägliches Aufruhren. Die Mazeration wird länger, um mehr Gerb- und Farb-stoffe zu entziehen.

**Zucht:** Barrique-Zucht in amerikanischen und französischen Eichenholz fässer 12-18 Monate lang. Umfüllung alle 6 Monate. Dann reift der Wein in Flasche bis zur Vermarktung.

**Sensorik:** Rubi-Rot Farbe leuchtend und stark. Nase sauber, ausgewogen, mit Ton nach reifen Früchten und gutter Holznote. Im Mund wirkt geschmackvoll, vornehm und mit nachhaltigen Abgang.

**Trinkreife:** Bei optimaler Bedingugenjahrelang Haltbarkeit.

**Trinktemperatur:** 16-18°C.

**Flascheninhalt:** 750 ml.