



## heredad de judima vendimia seleccionada

**Variedad de uva:** Tempranillo 100%.

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

**Grado alcohólico:** 13% Vol.

**Método de elaboración:** Tras la eliminación del raspón, la uva fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Realización diaria de labores de remontado para extraer el color y los aromas que definen la personalidad de este vino. Tras 7-10 días se procede al descube buscando siempre el equilibrio del vino. El vino reposa en depósito y botella hasta su comercialización.

**Cata:** Color rojo rubí, con tonos morados, limpio y brillante. Aromas de frutas rojas y regaliz. En boca redondo, equilibrado y muy agradable, con retrogusto persistente y afrutado que recuerda su juventud.

**Temperatura servicio:** 12-14 °C.

**Presentación:** Botella de 75 cl.

**Grape variety:** 100% Tempranillo.

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

**Alcoholic content:** 13%

**Vinification:** After destemming, temperature controlled fermentation in stainless steel vats. Pumping-over daily to obtain the colour and aromas characteristic of this wine. Devatting after 7-10 days without disturbing the wine. Stored in vat and bottle until its release for sale. **Tasting notes:** Ruby red with purple tones, Nose: red fruits and liquorice. Rounded, balanced and pleasant to the palate, with a long and characteristic youthful finish.

**Serving temperature:** 12-14°C

**Presentation:** 750ml. bottle.

**Traubensorte:** Tempranillo 100%.

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

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Verarbeitung:** Nachdem die Stiele abgetrennt worden sind, erfolgt die Temperaturgeführte Gärung in Edelstahltanks. Es wird das täglich in regelmäßigen Abständen Aufrühren durchgeführt, damit die Farb- und Aromastoffe entzogen werden können, die den Charakter dieses Weines bestimmen. Nach 7-10 Tage wird der Wein umgefüllt und rührt im Gefäß und Flasche bis zur Vermarktung.

**Sensorik:** Rubi-Rotfarbe mit Veilchenfärbung, leuchtend Aroma nach rotten Früchte und Süßholz. Im Geschmack ausgewogen, harmonisch und sehr angenehm Mit nachhaltigem und fruchtigem Abgang, seiner Junge entsprechend.

**Trinktemperatur:** 12-14° C.

**Flascheninhalt:** 750 ml.