



QUINTA NEGREDO

Quinta Negrodo Crianza



Variedad... 100% Tempranillo.

Crianza... 14 meses en barricas de roble francés 50% y americano 50%, de primer y segundo uso.

Color... rojo picota con reflejos cereza.

Nariz... aromas de fruta negra (arándanos, ciruela pasa) acompañadas de notas especiadas y balsámicas, ligero recuerdo a café tostado y notas de vainilla y caramelo con un fondo mineral.

Boca... entrada fresca, intenso y sedoso con recuerdos de balsámicos y especiados, notas de frutas negras maduras, torrefacto y ligero postgusto de vainilla.

Elaboración... vendimia manual, todos los racimos pasan por cinta de selección. Fermenta con levaduras naturales del propio viñedo y se tiene en contacto con los hollejos durante aproximadamente 16 días, buscando las mejores sensaciones en boca y limpieza en aromas.

Según nuestro enólogo... "lo ensamblamos a partir de las dos zonas con mayor componente caliza en el suelo que nos encontramos en nuestro viñedo. La caliza nos aporta mayor estructura y frescura al vino y hace que sea un vino más longevo y con óptimas condiciones naturales para envejecer en bodega durante un mínimo de 14 meses. En barricas con un tostado muy ligero para respetar al máximo el origen de la uva".

Nº botellas... 9820 de 75cl y 720 Magnums