



Horcajo 2018



FICHA TÉCNICA

 CEPA 21

 D.O. RIBERA DEL DUERO

 TINTO

 TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: De color rojo picota con ribete rubí

-AROMA: En nariz es expresivo, con mucha personalidad y con una extraordinaria riqueza. Gracias a una larga y respetuosa crianza, conserva los aromas primarios típicos del Tempranillo combinados con los matices del roble francés

-SABOR: En boca deja un posgusto largo, envolvente y elegante. En definitiva, un vino equilibrado y de paso amable