

Variedad: Tempranillo 60%, Garnacha 10%, Albillo 10%, Verdejo 5%, Viura 5%, Sauvignon blanc 5% y Syrah 5%

Vol. de alcohol: 12,5%.

Viñedos: De la Denominación de Origen Cigales con edades entre 10 y 80 años. La mayoría son viñedos de entre 10 y 20 años de viticultores próximos a la zona.

Características: Vendimia recogida mayoritariamente durante la noche. Recepción rápida de la uva para evitar al máximo su maceración con los hollejos. A su llegada, se procesa en atmósfera inerte y en frío, obteniendo el mosto yema rápidamente para la elaboración de este vino pálido con poco color. Protección máxima frente a la oxidación de los aromas. Desfangado estático a 8 °C y fermentación en acero inoxidable, a unos 15 °C. Posterior crianza con agitación regular de lías durante 2-3 meses.

Color: Aspecto brillante y limpio. Color rosa pálido muy bonito, recuerda al color amaranto, incluso se aprecian matices fucsia claro.

Nariz: intensidad media con notable complejidad. Conjunto delicado y sugerente, con presencia de fruta blanca, melocotón, flores blancas y algo de frutos rojos con matices tropicales.

Boca: Fresco y sedoso, su elegante acidez se equilibra con un complejo recuerdo frutal, y cierta untuosidad debido a la crianza sobre lías. Muy agradable de beber

Temperatura de servicio: 8 – 9°C.

