



FyA by Carlos Bujanda Piérola

Crianza Tinaja



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Partimos de viñedos con al menos 35 años de edad, situados a las faldas de la Sierra de Moncalvillo, entre las localidades de Navarrete y Medrano.

La fermentación de uva despalillada se realiza a temperatura controlada durante aprox. 20 días en depósitos de acero inoxidable. Trabajo intenso de hollejos con dos remontados diarios.

CRIANZA: Se realiza durante un mínimo de 6 meses en tinajas de barro de 1.000 litros, permitiendo un aporte lento y constante de oxígeno que hace madurar y realzar la expresividad aromática de la variedad. Además, se consigue realzar el volumen en boca puesto que se hace un trabajo intenso con lía fina durante este periodo.

Posteriormente, el vino permanece un mínimo de 12 meses en barricas de roble. Los seis primeros meses, en barrica de roble americano, que le aporta notas a vainilla, lácteos y bollería. A continuación, permanece otros seis meses en barrica de roble francés, que le aporta recuerdos a especias, mentolados y balsámicos.

CATA

COLOR: Rojo picota con intensos violáceos es capa fina.

AROMA: Nariz intensa, predominio de aromas varietales a frutas rojas –frambuesa, cereza- y frutas negras -arándano, ciruela-; notas bien ensambladas de torrefactos, bollería y balsámicos.

BOCA: Vino intenso y estructurado con muy buen ensamblaje fruta/madera, paso por boca aterciopelado que permite apreciar los aromas varietales, destacan los recuerdos a café, vainilla y especias.

FORMATO: Botellas de 750ml.

CAJAS: Caja de cartón de 6 ó de 12 botellas.

SERVICIO: 16º-18ºC.