



FyA by Carlos Bujanda Piérola

Tempranillo Tinaja



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Toda la uva se selecciona de viñedos de más de 25 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 en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con maceración de hollejos durante aproximadamente 20 días y 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 de conseguir realzar el volumen en boca puesto que se hace un trabajo intenso con lía fina durante este periodo.

CATA

COLOR: Rojo púrpura intenso.

AROMA: Recuerdos a frutas rojas –grosella y frambuesa- y a frutas negras –arándano y mora-.

BOCA: Paladar frutal y sedoso, amable e intenso en su paso por boca, sabores que recuerdan a frambuesas y frutos silvestres.

FORMATO: Botella de 750ml.

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

SERVICIO: 14º-16ºC.