



velvet

Tipo de vino: Tinto
Variedad: 100% MENCIA
Características del viñedo: Viñas de 60 años, laderas de 700m de altitud, con un rendimiento de 5.000kg/ht
Vendimia: mediados de Septiembre, recogida manual en cajas de 15 kg
Elaboración: maceración en frío de 24h, fermentación en tinós de madera de 18 días y crianza sobre lías en barrica de roble francés durante 12 meses
Producción: 1.500 botellas
Tipo de botella: Borgoña
Grado alcohólico: 14º
Tipo de caja: 6 botellas
Paletizado Europeo: 80 cajas / 6 bot.
Paletizado Americano: 120 cajas / 6 bot.

NOTAS DE CATA

Fase visual

Color granate intenso de capa alta.

Fase olfativa

Nariz compleja, elegante y muy concentrada, donde destacan las frutas rojas y frutas negras madura.

Fase gustativa

Es un vino complejo, elegante y aterciopelado, destacando su carácter mineral, balsámico y con algunos matices torrefactos.

90 puntos Guía Peñín (2016-2017)