

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA CRIANZA



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Elaborado con viñas de más de 30 años de edad y con rendimientos de producción de nos más de 5.500 kg/ha. Vendimia manual. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 28°C.

Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRIANZA: Después de la fermentación maloláctica realizada en los depósitos de acero inoxidable permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

CATA:

Color: cereza intenso, bien cubierto.

Aroma: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

Boca: En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

FORMATOS: Botella 375ml, 500ml, 750ml, 1,5 Litros, 5 Litros

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

SERVICIO: 16°C – 18°C.