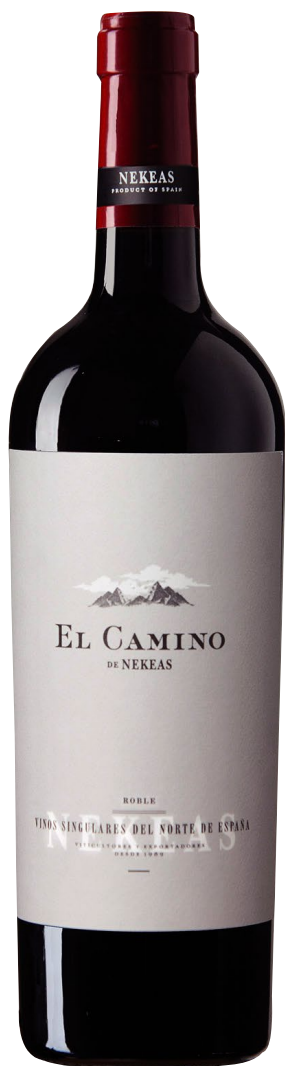


El Camino



Tipo

Tinto con roble.

Las viñas

Se han elegido parcelas entre los 450 y 600 metros de altitud, donde conseguimos una excelente madurez que no pierde la frescura.

Las variedades

Garnacha, Shiraz y Tempranillo.

Algunas notas técnicas

Maceración pelicular en frío durante al menos 5 días de cada una de las variedades por separado. Después se mantiene la temperatura de fermentación por debajo de los 25°C para evitar una alta concentración de tanino. Fermentación maloláctica parte en inox y parte en roble.

Crianza y acabado

El vino se mantiene en barrica sobre sus lías más finas durante 3 meses.

Estabilización y acabado suave, respetando la identidad del vino.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 15 y 17° C.

Cata

Sugerentes tonos violetas dentro de una capa media-alta. Dominio de frutas negras con ligerísimos tostados que añaden un punto de frutos secos. Suavidad en boca acompañada de un buen cuerpo. Sabroso y de un largo final goloso y fresco a la vez.

Consumo

5 años

Nota gastronómica

Vino versátil gracias a su buen equilibrio en boca que hace que no se “apodere” de los alimentos. Altamente recomendable con arroces, legumbres, hongos, embutidos y carnes blancas y rojas.