



CRIANZA

TIPO DE UVA / GRAPE VARIETY

Variedad: Tempranillo 100%.

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Varietal: Tempranillo 100%.

Alcohol content: 13,5% vol.

ELABORACIÓN / ELABORATION

Fermentación controlada con uva despalillada.

12 meses de barrica, 60% roble francés, 40% americano.

6 o 12 meses en botella antes de salir al mercado.

Fermentation controlled with destemmed grape.

12 months in barrels, 60% french oak, 40% american oak.

6 - 12 months in bottle before being sold on the market.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

- Color rojo cereza, de capa media-alta y con matices granates. Limpio y brillante.
- Nariz con buena intensidad y complejidad. Destacan los olores a fruta roja madura, madera y tostados.
- Buena entrada y paso por boca. Agradable y bien equilibrado. En retroolfacción se manifiestan nuevamente los aromas encontrados en nariz. Final de boca agradable. En definitiva, un vino de los que se dejan beber.
- Cherry red color, medium-high layer and maroon nuances, clean and shiny.
- Good intensity and complexity on the nose. Mature red fruit, wood and toasted aromas.
- Good entrance and in-mouth experience. Pleasant and well balanced. The aromas found on the nose are again present in the retro-olfactory sensations. Pleasant finish in mouth. It's a definitely pleasant and enjoyable wine.



PASCUAL LARRIETA
BODEGAS