



1920 Tinto




VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha y Merlot.

ELABORACIÓN

Vino procedente de viñedos propios seleccionados, cultivados de manera artesanal y de baja producción con equilibrada madurez de azúcar y polifenoles. Zona con un clima fuerte mediterráneo. Maceración-fermentación a 25°C en depósitos horizontales rotativos para poder prolongar el tiempo de maceración sin la extracción de taninos agresivos, realizando después de la fermentación, una maceración post-fermentativa hasta el sangrado según criterios organolépticos. Fermentación maloláctica en depósitos verticales. Crianza en bodega de roble francés y húngaro hasta mediados de Junio. Posterior coupaje de las diferentes variedades y embotellado.

NOTAS DE CATA

-  **Color:** Rojo cereza picota, cubierto y limpio.
-  **Nariz:** Intensa, con aromas de fruta madura, notas minerales y balsámicas.
-  **Boca:** Carnoso con mucha expresividad y con recuerdos torrefactos. Final muy largo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, aves, embutidos, carnes blancas.



Tempranillo,
Garnacha y Merlot



14,5% Alcohol



16-18 °C

TINTO DE AUTOR | SIGNATURE RED WINE

Disponible en | Available in:



Botella Borgoña Antica:

750ml/Tapón corcho.

Antica Burgundy bottle:

750ml/cork.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



	100ml
valor energético kJ	324kJ
valor energético kcal	78kcal
grasas	0g
de las cuales saturadas	0g
hidratos de carbono	0,2g
de los cuales azúcares	0,2g
proteínas	0g
sal	0g

GRAPE VARIETIES

Tempranillo, Grenache, Merlot.

WINEMAKING

This wine is made from our own artisanal cultivated vineyards, with low yields and bunches with small fruits and with a good balance of sugar and polyphenols maturity. Mediterranean climate area. Maceration-fermentation at 25°C in rotaries horizontal tanks in order to make a long maceration without extracting bad tannins. Malolactic fermentation in vertical tanks. Aged in French and Hungarian oak barrels until middle of June. Posterior coupaje of the different grapes and bottling.

TASTING NOTES

Colour: Deep cherry colour, clean and covered.

Nose: Intense nose with aromas to ripe fruit, mineral and balsamic notes.

Mouth: In the mouth is fleshy, very expressive and with reminiscences to high roast. Very long finish.

FOOD PAIRING

Enjoy with rice dishes, poultry, cold meat, white and red meat, cheese.

