



Amadís de Yébenes *6 meses en barrica*

Elegante vino producto de nuestra fusión de variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon y de la crianza durante 6 meses en barricas de roble francés y americano. Vino poderoso y equilibrado, perfecto para acompañarte en multitud de eventos.

Elaboración:

Maceración en frío durante 10 días. Fermentación con levaduras seleccionadas. Ha realizado la fermentación maloláctica. Crianza de seis meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Mínima adición de SO₂.

Notas de Cata:

- 👁 Color granate con alta capa.
- 👃 Frutas negras como la mora y el casís. La madera aporta aromas a humo y toques dulces (vainilla). Aparecen especias como la pimienta blanca.
- 👄 Poderoso y equilibrado en acidez y tanicidad. Perdura en boca.

Maridaje:

Platos de cuchara en invierno. Barbacoas en verano. Este vino combina perfectamente con recetas para días especiales; por ejemplo... ¿qué tal te suena con una paletilla de cordero lechal?

Vendimia: Nocturna y manual en cajas de 15 kg.

Cosecha: 2020

Variedad de uva: 80% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,5%

