



Amadís de Yébenes

3 meses en barrica

Producto de la fusión de nuestro ensamblaje de variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon y el toque cálido de la madera aportado por barricas nuevas. Vino equilibrado y de amable paso perfecto para compartir.

Elaboración:

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

Notas de Cata:

👁️ Color rojo cereza de gran intensidad. Alta capa.

👃 Frutas negras muy presentes, predominando el arándano y la mora. La madera aparece con notas dulces como vainilla y chocolate.

👄 Vino poderoso y amable de paso. Con equilibrada acidez y tanicidad.

Maridaje:

Arroces, mariscos, carnes asadas, guisos... En realidad, ¡lo que te apetezca! Por ejemplo, con un arroz caldoso con carabineros va perfecto.

Vendimia: Nocturna y manual en cajas de 15 kg.

Cosecha: 2020

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

Alcohol: 14,5%

