



# QUINTA NEGREDO

## Quinta Negredo Coto Redondo



**Variedad...** 100% Tempranillo.

**Crianza...** 15 meses en barricas de roble francés 70% y americano 30%, de primer y segundo uso.

**Color...** rojo picota con reflejos cereza.

**Nariz...** aromas de fruta negra (mora y grosella) acompañadas de notas de coco y especiadas, ligero recuerdo a café tostado y notas de vainilla y caramelo con un fondo mineral.

**Boca...** entrada fresca, intenso y sedoso con recuerdos a sabores balsámicos y especiados, notas de frutas negras, azúcar quemado y ligero posgusto de vainilla y coco.

**Elaboración...** vendimia manual y todos los racimos pasan por cinta de selección. Fermenta con levaduras naturales del propio viñedo y se tiene en contacto el vino con los hollejos y pepitas durante aproximadamente 14 días buscando la mayor redondez en boca. Se selecciona únicamente el vino de lágrima para conseguir la mayor finura posible y posteriormente se cría en barrica.

**Según nuestro enólogo...** "Es un ensamblaje de viñas de tempranillo de diferentes pagos. Los suelos que componen este ensamblaje son de diferente naturaleza, el suelo de caliza nos aporta mayor estructura, la zona más arenosa aporta redondez en boca y los que tienen mayor componente de gravas nos ofrecen mayor riqueza aromática y frescura. Esta combinación hace que se trate de un vino longevo con óptimas condiciones naturales para envejecer en barrica y botella. Nuestro objetivo siempre es respetar al máximo el origen de la uva y dotar al vino de la mayor finura posible".

**Nº botellas...** 3.852 de 75cl.