



QUINTA NEGREDO

Quinta Negrodo Cuveé



Variedad... 100% Tempranillo.

Crianza... 6 meses en barricas de roble francés 50% y americano 50%, de segundo y tercer uso.

Color... rojo picota con reflejos azulados.

Nariz... aromas de fruta negra (moras y arándanos) acompañadas de ligeras notas de vainilla y especias con un fondo mineral de sílex.

Boca... intenso y sedoso con recuerdos de regaliz, frutas negras, vainilla y especiados.

Elaboración... vendimia manual y selección de racimos en bodega. Fermenta, con levaduras naturales del propio viñedo y se tiene en contacto el vino con los hollejos durante aproximadamente 12 días buscando las mejores sensaciones en boca y limpieza en aromas.

Según nuestro enólogo... "lo ensamblamos a partir de los diferentes *terroirs* que nos encontramos en nuestro viñedo, la zona con más caliza nos aporta mayor estructura al vino, el suelo más arcilloso más golosidad y volumen, y por último la zona con mayor componente de gravas y canto rodado concede una mayor riqueza aromática, fresca y finura al vino".

Nº botellas... 23.100 de 75cl y 607 magnums