



## Viña Vieja

*El vino esta hecho con uvas de tempranillo.*

*Se cría en barricas nuevas de roble francés, donde hace la fermentación malolactica.*

*Su estancia en la barrica es de ocho meses; al principio con sus propias lías finas que son removidas diariamente. Estas se eliminan con el primer trasiego.*

*La uva es de las parcelas de menores rendimientos por cada cepa y de mayor edad.*

*La producción media es de unas 40.000 botellas por cosecha.*

**GRADO:** 14 Grados

**INDICE DE COLOR:** 20 puntos

**INDICE DE POLIFENOLES TOTALES:** 95 puntos

**VENDIMIA:** Septiembre

**UVA:** 100% Tempranillo

**PAGOS:** Cantera del buey

**CRIANZA:** 8 meses en barrica nueva de roble francés, con la fermentación maloláctica hecha en las barricas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16º(aproximad.)

### OBSERVACIONES DE LA CATA

**VISTA:** Color rojo picota oscuro muy intenso, limpio y brillante.

**AROMA:** Aromas de rosas y violetas, con notas de frutas rojas y matices de fruta negra madura, bien integradas con la madera; agradables tonos especiados y balsámicos.

**BOCA:** Redondo, con un excelente equilibrio tánico y un final muy largo.