



Nombre: JULIÁN MADRID

Origen: RIOJA ALAVESA

Variedad: 80% TEMPRANILLO,
20% OTRAS VARIEDADES

Grado Alcohólico: 13,5%

Elaboración:

De una selección de viñedos con más de 50 años, se recolectan los frutos en cajas de 15 Kg. Selección manual por personal especializado, para continuar con una maceración en frío varios días, a continuación sembramos levadura seleccionada para iniciar la fermentación alcohólica. Tras la fermentación alcohólica el vino pasa a barrica para realizar la fermentación malo-láctica, realizamos una trasiega una vez concluida la fermentación malo-láctica, y permanecerá en barrica durante 20 meses, repartiéndose esta estancia entre nobles maderas francesas y americanas. Posteriormente se embotella para concluir con su afinamiento.

Notas de Cata:

Aroma: Intenso, con aromas de fruta negra bien madura, notas especiadas con toques tostados sobre fondo lácteo.

Color: Cereza madura, de capa alta con ribetes granates, limpio y brillante.

Sabor: Envolvente, con una excelente estructura tánica y sensaciones frutales, final muy grato y persistente.

Temperatura de Servicio: 18 °C.