

BODEGAS



QUINTA DE AVES

Coupage

TEMPRANILLO - GRACIANO - MERLOT - CABERNET FRANC



9 MESES EN ROBLE
FRANCÉS Y AMERICANO



Vendimia
nocturna



Mesa de
selección

Vendimia nocturna de cada una de las variedades en su punto óptimo de madurez. Recepción de esta en mesa de selección y vinificación de cada parcela por separado consiguiendo obtener la máxima personalidad de cada una de las variedades.

Tras una maceración prefermentativa de unos días a baja temperatura, conseguimos el color, nivel de fruta y aromas deseados. Así comienza una fermentación alcohólica a temperatura controlada durante varias semanas.

Finalizada la fermentación maloláctica, cada una de las variedades pasa a barricas de roble francés y americano donde reposan durante 9 meses. Posteriormente, realizamos el coupage, consiguiendo un vino complejo y equilibrado, resultado de la perfecta armonía entre las mejores variedades de la finca.



Capa de color media-alta e intensidad cromática, destacando el rojo intenso característico de las cerezas.



Intenso, complejo, con muy buena fusión entre la fruta roja madura y la madera de roble nueva, procedente de la barrica ligeramente tostada.



Elegante y sutil, afrutado con toque de madera de roble muy equilibrado. Volumen con tanino maduro y sedoso y acidez equilibrada.



Temperatura de servicio 16°-18°. Ideal para maridar con carnes rojas, guisos tradicionales y quesos de todo tipo.



2017

14,5%