

# Juán de Alzate

CRIANZA



**Vendimia:** manual seleccionada

**Viñedo:** Suelo arcilloso calcáreo | 45 años

**Variedad de uva:** 90% tempranillo, 5% mazuelo, 5% graciano

**Producción:** 30.000 botellas

**Grado alcohólico:** 14%

**Crianza:** 14 meses en barricas de roble americano

## ELABORACIÓN

- Despalillado sin estrujado.
- F.A. en depósito cilíndrico-cónico de acero inoxidable.
- Remontados diarios durante los 18 días de F.A.
- Delestaje.

## CATA Y MARIDAJE



### VISUAL

Rubi / Capa alta

### AROMAS & SABORES

Ciruela / Arándano / Cereza / Vainilla

### MARIDAJE

Pollo asado / Embutido / Carne roja