



VINOS DE PARCELA – TEMPRANILLO 2017

Vino de parcela única, “El Hornillo” con 0,90 hectáreas. Plantada en 1903, fue una de las primeras cepas replantadas tras la phyloxera en Cenicero. 117 años después nos ofrece una producción de 1 kilo por cepa, en suelo arcillo calcáreo.



Variedades	100% Tempranillo
Altitud	436 metros
Vendimia	Manual en cajas de 15 kilos
Elaboración	Fermenta en depósito de cemento de 3000 litros. Criado en barrica de roble francés de 500 litros entre 12 a 16 meses.
Grado alcohol	14,5%
DOCa	Rioja
Sub zona	Rioja Alta

NOTAS DE CATA

VISUAL: Capa media alta,
picota oscuro, intenso.
NARIZ: Caramelo tostado,
ciruela roja, higo seco,
ahumado,
BOCA: Crema de licor, higo.
Untuoso y explosivo,
frambuesa, chocolate, oliva
negra y mora.

MARIDAJE

Chuletillas al sarmiento.