

F.

J. FERNANDO

6 MESES

DATOS TÉCNICOS

APELACIÓN: I.G. Tierra de Castilla

VARIEDAD: 100% Tempranillo

AÑADA: 2023

VOL. ALC. %: 13,5%

ORIGEN: Finca Venta de Don Quijote (J.Fernando)

COSECHA: Cosecha nocturna durante la primera quincena de octubre

ELABORACIÓN: Depósitos de acero inoxidable termorregulados

CRIANZA: Envejecido durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

CORCHO: DIAM 5

BOTTLE: 450 gramos, 316mm verde bordeaux

CÁPSULA: Compleja

NOTAS DE CATA

100% Tempranillo. Color granate, con ribete fresa. En nariz es limpio y fresco con buena intensidad aromática predominando la fruta negra (moras, arándanos). Excelente profundidad en boca. Vino de postgusto largo y persistente. Envolvente y jugoso.

