



## **ALTUN CRIANZA**

Un vino elaborado mediante sistema tradicional con uva despalillada, variedad tempranillo con viñedos propios.

La uva previamente escogida en mesa de Selección.

**Elaboración:** Uva despalillada  
Previamente seleccionada y con  
Fermentación a temperatura controlada  
Y macerando durante 8-10 días en los depósitos.

El envejecimiento tiene lugar en mitad y mitad de barricas de roble francés y americano, durante un período de 14 meses.

El resto de tiempo se cría en la botella.

### **Vinificación:**

Método tradicional con uva despalillada.

### **Procedencia de la uva:**

100% de bienes de propiedad del viñedo.

### **Vendimia:**

Manual, con selección en la mesa de selección.

### **Envejecimiento:**

14 meses en barricas

### **Tipo de roble:**

50% roble francés, 50% roble americano.

### **Nota de cata:**

Color cereza picota, limpio y brillante.

Tonos con elegantes aromas de fruta madura, mezclado con el aroma de la madera bien ensamblada.

En boca es un vino equilibrado, con cuerpo, de taninos redondos, y persistente.

