

FICHA DE CATA



Convento Las Claras

CONVENTO DE LAS CLARAS



Notas de Cata:

capa muy cubierta de cereza sobre madura, con fuertes ribetes amaratados en su capa fina.

En nariz posee una muy alta intensidad frutal de moras, frambuesas, zarzamoras y regaliz negro, que se conjugan con aromas tostados y especiados propios de su crianza en madera de roble francés.

Su entrada en boca es muy carnosa y densa, con mucha amplitud. Destaca su equilibrada acidez, tanino suave y postgusto muy largo y sugestivo, en el que se vuelven a mostrar las notas frutales y especiadas.

Producción: 33.000 botellas de 0.75 cl

Grado alcohólico: 14 % vol.

Acidez: 5,2 g/l

Variedad Tinto fino 100%

8 Meses en barricas de roble francés