

Paraje de San Juan

VARIEDAD: 100 % *Tempranillo*.

SUELOS: *arcilloso-calcáreos*.

VIÑEDOS: *este vino sólo se elabora las añadas excelentes y es una selección de las 10 mejores barricas del Pago de San Juan.*

ELABORACIÓN: *crianza en barricas nuevas de roble durante un mínimo de 24 meses.*

NOTAS DE CATA: *color rojo cereza.*

En nariz destacan los aromas a madera, fruta negra, regaliz, toques balsámicos y notas minerales como el sílex, conjugados con aromas cosméticos y grasos.

Su boca se caracteriza por la fruta negra, el tofe, el regaliz y los toques minerales. Tiene unos taninos sabrosos y agradables.

Final largo y persistente con un postgusto balsámico y mineral.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS