

# Tinto Fino Merlot

**VARIEDAD:** 80 % Tempranillo - 20 % Merlot.

**SUELOS:** aluviales, franco-arenosos.

**VIÑEDOS:** situados en campiñas de la zona oeste burgalesa de la D.O. Ribera del Duero.

**ELABORACIÓN:** crianza en barricas de roble francés mínimo de 8 meses.

**NOTAS DE CATA:** capa muy cubierta de cereza sobremadura, con fuertes ribetes amarotados 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.*



  
CONVENTO DE  
**LAS CLARAS**  
BODEGAS