

Equilibrio .75L

D.O. Jumilla



Vista. Color rojo cereza de capa alta.

Nariz. Con mucha fruta roja y negra madura destacando cereza, ciruela negra, fresa y dátil.

Boca. Tiene presencia con fruta roja y negra golosa.



Vendimia manual en la variedad Monastrell, selección cualitativa de los racimos que aportan la acidez, estructura y vivacidad. En el caso de Syrah la vendimia la realizamos de forma mecánica.

Se vendimian y se vinifican por separado, maceración pre fermentativa a baja temperatura (16) durante 4 días, fermentación controlada a 24 durante otros 6 días mas hasta el momento del descube. Fermentación malo láctica dirigida con cepas seleccionadas. Tratamientos físicos de estabilización y filtración para garantizar su estabilidad en botella.

Varietal: 75% Monastrell, 25% Shyrah

SierraNorte
Bodega

