

# Equilibrio 4 .75L

D.O. Jumilla



Vista. Color rojo cereza con ribete granate y reflejos rubí, genera lagrima fina de caída lenta, limpio.  
Nariz. Compleja donde se funden de forma equilibrada la fruta negra, las especias dulces con las notas de vainilla, si se oxigena poco a poco van apareciendo aromas de fruta roja, sotobosque ya aromas de tierra mojada.  
Boca. Es sabroso, fresco, ligeramente balsámico con buen cuerpo y taninos maduros bien marcados. Final especiado de buena persistencia.



Vendimia manual, selección cualitativa de los racimos que aportan la acidez, estructura y vivacidad. Maceración pre fermentativa a baja temperatura (16 °C) durante 4 días, fermentación controlada a 26 °C durante otros 8 días mas hasta el momento del descube. Fermentación malo láctica dirigida con cepas seleccionadas en depósito de acero. Crianza mixta en barricas de segundo llenado, roble americano 70% y 30% de roble francés, durante 4 meses. Tratamientos físicos de estabilización y filtración para garantizar su estabilidad en botella

Varietal: 100% Monastrell,

Sierra Norte  
Bodega

