

Equilibrio 9 .75L

D.O. Jumilla



Vista. Color rojo cereza, ribete rojizo brillante, buena capa y gruesa lagrima suavemente tintada
Nariz. Buena intensidad, aromas de fruta roja bien fresca y madura marcados tostados de la barrica que no llegan a molestar, finos especiados con toques de pimentón dulce y pimienta roja en grano, suaves sensaciones de cereza confitada, mentolados, hierbas del monte y piedra húmeda.
Boca. Entra con suave astringencia, buen recorrido y buena acidez, fruta roja sabrosa, muy especiado, balsámico sensación licorosa que baña los tostados, taninos agradables y con volumen fresco y persistente. Final largo, postgusto de fruta roja y retronasal ahumado



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 10 días mas hasta el momento de descube, fermentación malo láctica dirigida con cepas seleccionadas en deposito acero. Crianza mixta en barricas de segundo llenado, roble francés 60% y 40% de roble americano, durante 9 meses. Tratamientos físicos de estabilización y filtración para garantizar su estabilidad en botella.

Varietal: 100% Monastrell,

Sierra Norte
Bodega

