



MÁS

DIAMANTE

PLAYFUL, VIBRANT AND SOCIAL RED BLEND

UN VINO JOVEN, MUY FRESCO, MUY SABROSO Y MUY DIVERTIDO

COLOR: Picota con tonalidad violácea.

NARIZ: Intensa y expresiva. Fruta roja y negra muy sabrosa. Notas lácteas de yogur que lo hacen muy expresivo, característico e interesante.

BOCA: Paso suave, toque dulce el cual logra un equilibrio de fruta y redondez. Final largo y delicado.

EN EL VIÑEDO

Elaborado con uvas Tempranillo, Garnacha y Mazuelo de viñedos en Rioja Alavesa, a 575 m de altitud y con cepas de más de 40 años. Clima continental y suelo arcillo-calcáreo con roca madre caliza y yesos.

EN BODEGA

La uva se encuba entera, incluyendo parte del raspón, para favorecer la maceración carbónica y potenciar los aromas varietales. La fermentación se realiza a 22°C, con parada en frío y filtración tangencial, conservando entre 10 y 12 g/l de azúcar residual para lograr un final goloso, suave y equilibrado con taninos aterciopelados. Tras la fermentación maloláctica, el vino permanece 3 meses en depósito, donde se realiza un batonage semanal sobre lías finas, buscando redondez, fruta, frescura y estructura antes del embotellado.