



## RUDA ENSAMBLAJE

BOTELLAS	VARIEDAD	AÑADA	ALCOHOL
18.000	100% Tempranillo	2013	13,50%

### VINIFICACIÓN

Fermentación controlada seguida de una crianza de 6 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Control de la temperatura y humedad durante todo el proceso. El final un laborioso ejercicio de "coupage" seguido de estancia en botella mínimo de 12 meses.

### NOTAS DE CATA

A la vista presenta un elegante color rojo muy vivo y bien cubierto. En la nariz goza de una expresión aromática rica en matices, conjugando los aromas de una buena crianza en roble nuevo con los frutales propios de la variedad. En boca, buena entrada, bien estructurado, sabroso y con nervio, acabando en un elegante e intenso postgusto.

### RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Especialmente indicado para acompañar guisos, quesos curados, carnes y caza. Su temperatura de consumo oscila entre los 14 °C y 16 °C.

### PREMIOS

