



TRAZO DE ENVERO 2016

Viñas en vaso de cultivo orgánico de la meseta.

Variedad: 100% Tempranillo (Cencibel).

Vendimia: Manual y en cajas.

Viñedos: Cultivo ecológico y sostenible.

Crianza: 9 meses en barricas nuevas de roble francés.

CATA

Color: Granate, capa media, tono muy vivo.

Aroma: Sin mover la copa, en nariz es intenso con recuerdos de aromas a frutos negros, mora, ciruela, atisbos de regaliz (paloduz) y lácticos. Al mover la copa encontramos matices de nuez moscada, balsámicos escondidos y maderas de cedro muy envueltos en fondos de compotas.

Paladar: En el ataque es sedoso. Elegante paso en boca con taninos presentes pero amables, bien integrados y equilibrados. Sabores de frutas negras maduras, moras y balsámicos que acompañan al vino en su recorrido a través del paso medio del paladar alargando el retrogusto con mucha persistencia.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Maridaje: Guisos y carnes.