

CAUTIVO

Crianza *Varietal Tempranillo*

Tras una esmerada elaboración siguiendo el sistema tradicional de Maceración Carbónica y Despalillado con la variedad Tempranillo 100% este vino pasa a envejecer en bodega de roble americano durante un período de 360 días. A continuación se procede a su embotellado, permaneciendo en reposo durante 6 meses. Aroma elegante donde resalta la madera fina y el afrutado de la uva. Boca con cuerpo ligero y tánico con “pregusto” fructoso.

After a careful vinification of 100% Tempranillo grapes using the traditional Carbonic Maceration and Destalking system, this wine is aged in american oak barrels for a period of 360 days. Then it is bottled staying in reposed for six months. Smart bouquet where the fine wood an the fruity grapes are noticeable. Taste with light and tanic body with a fruity remain.

HEREDAD DE BAROJA

C/ Cercas Altas 6 · 01309 ELVILLAR DE ÁLAVA - Rioja Alavesa - España
T.: 945.604.068 - 945.604.116 · F.: 945.604.105
e-mail: info@heredadbaroja.com · www.heredadbaroja.com

