



JARDIN ROJO

Variedades	100% Tempranillo
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

Tras un riguroso control de maduración ésta se realiza durante la primera quincena de octubre, obteniendo una uva madura y en perfecto estado sanitario. La elaboración se realiza en depósito de inox de 15000 lts. combinando mayoritariamente uva despalillada con una pequeña parte de uva entera. Fermentación a baja temperatura sin superar los 24º con suaves remontados diarios. La crianza se realizó durante cinco meses en barrica de roble francés.

NOTA DE CATA

A la vista, color cereza con ribete violáceo, de aspecto limpio y brillante. En nariz, se presenta fresco y alegre. Tremenda carga frutal, muy vivaz y jugosa, también encontramos recuerdos especiados y de regaliz. En boca, fresco y suave, fuerte carácter frutal, acompañado de toques florales, especiados y tostados. Buena y equilibrada acidez.

VIÑEDOS SINGULARES

Después de años viajando por un sinfín de territorios vinícolas y con una larga trayectoria en el mundo del vino y su distribución, los hermanos Luis y Carlos Barrero engendran este proyecto que nace partiendo de Barcelona y del gusto por el vino de su gente.

POBLACIÓN

Barcelona

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Rueda

VITICULTURA

Convencional

AÑO DE CREACIÓN

1993