



Sierra Cantabria



Vino tinto



95% Tempranillo, 5% Viura

“

Desenfadado, frenético, goloso, un caramelito.

”

David Seijas



SIERRA CANTABRIA MURMURON

D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD

95% Tempranillo, 5% Viura.

VIÑEDOS

Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra y Labastida.

Abonado orgánico.

Cultivo de agricultura integrada, respetuoso con el entorno, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.

ELABORACIÓN

VINIFICACIÓN: Maceración carbónica (encubado y fermentación de los racimos enteros). Remontados suaves diarios.

FERMENTACIÓN: Con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Control de temperatura entre 23°C y 25°C

NOTA DE CATA

Color cereza, borde violáceo. Fruta fresca, roja, flores, balsámicos, regaliz. Sabroso, con notas de lácticos, intenso, con acidez bien integrada, frutoso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-14 °C