



## VIZCARRA 15 MESES

Su estructura y elegancia hacen de él un vino para beber ahora y para guardar

- **Elaboración por gravedad.**
- **Variedad:** Tinto fino 100%.
- **Edad del viñedo:** + de 20 años
- **Vendimia:** manual en cajas de 15 KG.
- **Maceración:** Seleccionado en mesa, despalillado antes de la fermentación, 17 días y 3 remontados diarios a una temperatura de 28° C.
- **Maloláctica:** en barrica de roble americano.
- **Crianza:** 15 meses en barricas de roble Americano y Francé



## TORRALVO 2016

### Un vino con la máxima Riberalidad

- **Elaboración por gravedad.**
- **Variedad:** Tinto fino 100%
- **Edad del viñedo:** 60 años.
- **Vendimia:** manual en cajas de 15 KG.
- **Maceración:** Seleccionado en mesa, despalillado antes de la fermentación 25 días y 3 remontados diarios a una temperatura de 28° C
- **Maloláctica:** en barrica de roble Francés
- **Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble Francés.



## CELIA 2014

### Toda la expresión de un terruño y la elegancia de la Garnacha

- **Elaboración por gravedad.**
- **Variedad:** Tinto fino 95% y Garnacha 5%.
- **Edad del viñedo:** 55 años
- **Vendimia:** manual en cajas de 15 KG.
- **Maceración:** Seleccionado en mesa, despalillado antes de la fermentación, 25 días en barricas nuevas de 400 litros abiertas y 3 bazuqueos diarios a una temperatura de 27° C.
- **Maloláctica:** en barrica.
- **Crianza:** 16 meses en barrica de roble Francés (95%) y Americano (5%).



