

Iñigo Amézola, tinto fermentado en barrica, 2020

Varietales: 100% Tempranillo

Alcohol: 14%

Azúcar: 2,5 g/l

Acidez total: 5,8 g/l

SO2 Total: 102mg/l

PH: 3,5

Vendimia: uva seleccionada de nuestra mejor parcela de Tempranillo, San Quiles, en un año muy bueno tanto de calidad como de cantidad.

Vinificación: fermentación maloláctica en barricas nuevas de 225 litros de roble francés.

Crianza: 8 meses en barrica (100% roble francés). Resto en botella.

NOTAS DE CATA

Intenso color ciruela, aromas de jengibre y cedro con toques de chocolate y arándanos. Estructurado, voluminoso, complejo y persistente.

EDICIÓN LIMITADA: 3.000 botellas

RECONOCIMIENTOS

92 puntos Tim Atkin

