



PÁRPADOS 2018

Los ojos cuando están cerrados meditan y sueñan,
vislumbrando un fragmento, un cuadro que nos muestra
cómo queremos dibujar el futuro.

Son los ***Párpados***, los testigos presentes de nuestros
sueños y pensamientos, de los deseos que convertimos en
realidad con esfuerzo, como este vino, que hoy está en una
botella y mañana estará en tu copa.

FICHA TÉCNICA

Variedad: Tempranillo 100%
Graduación Alcohólica: 14%
Producción: 3500 botellas
Viñedo: Parcela El Pinar, Quintanilla de Arriba
Altura: 829 msnm
Suelos: Arcillo-calcáreo
Elaboración: Fermentación en acero inoxidable
Fermentación maloláctica en barrica de roble
francés
Crianza en barrica de roble francés 9 meses

Nota de Cata: Las notas florales, de frutos rojos y
la mineralidad típica de los suelos calcáreos
representan la procedencia. Sedoso, amplio y con
longitud, de paso fresco en boca.

