

Cabernet Sauvignon

Características

Denominación de Origen Protegida

Dehesa del Carrizal

Variedades

Cabernet Sauvignon

Producción

20.000 botellas anuales

Viñedo

Año de plantación

1987

Superficie

8,1 hectáreas

Crianza

Tipo de bodega

Roble francés

Edad de las bodegas

Nuevas y de 1, 2, 3 y hasta 4 años



Para muchos, el mejor Cabernet de España. Nuestro veterano sigue siendo nuestro adalid, un vino tan elegante como complejo. Sus viñas de más de veinticinco años de experiencia y su vendimia tardía tras una perfecta maduración, conforman un vino que atesora matices de monte bajo, especias y minerales.

Su espíritu singular procede también de un proceso de elaboración lento y cuidado, con largas maceraciones, una crianza de 15 meses en bodega de roble francés y fermentación en tinacos de madera. También descansa un largo envejecimiento en botella antes de salir al mercado.

Para degustarlo, se recomienda servirlo entre 15° y 17° y esperar a que hable, con calma. En boca lo encontraremos pulido pero con mucha garra, y nos dejará siempre un largo retrogusto.



15-17 °C



100% Cabernet Sauvignon



15 meses