

crianza 2006 roble 2005 crianza 2004 roble 2003

Renalte Crianza 2006

Variedad: 100% TINTA FINA

Viñedos propios: 9 Has

Vendimia manual en pequeñas cajas

Selección de uva en mesa

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable (15000 Kg.)

Temperatura controlada

Envejecimiento en barricas de roble americano (90%) y roble francés (10%): 14 meses

CATA

Color intenso de cereza con reflejos violáceos. Capa alta

Elegancia y complejidad en nariz con aromas a fruta y especias

Frutos del bosque intensos en nariz y aromas especiados

Poderoso en boca



www.vinosrenalte.com