

---

# BADEN NUMEN

---

# 2012

## Au

---

### Variedades de Uva:

100 % Tinto Fino

Selección de uva procedente de nuestros viñedos. Suelos arcilloso-calcareos

### Vinificación

Vendimia y selección manual. Vinificación tradicional respetando la naturaleza del fruto. Despalillado y fermentación en barricas nuevas de 500 l. con 25 días de maceración a 22°C y bazuqueos constantes para su óptima aportación natural de color y estructura. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

### Crianza:

20 meses en barrica. 100% roble francés

### Nota de cata:

Visual: Guinda picota intenso, brillante y muy cubierto.

Olfativa: Aroma muy intenso con fruta roja, envuelto en notas dulces y especiados.

En boca: Gran textura en boca, muy redondo, carnoso y equilibrado. se aprecian recuerdos minerales, originarios de la naturaleza calcárea del suelo

