
BADEN NUMEN

2012

Crianza

Variedades de Uva:

98% Tinto Fino, 2% Cabernet

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 depósitos de acero inoxidable, con 22 días de maceración a 26°C y remontados constantes para su óptima aportación natural de color y estructura. fermentación maloláctica en barrica exclusivamente de roble francés,

Crianza:

14 meses en barrica. 80% roble francés, 20% roble americano.

Nota de cata:

Visual: Color cereza picota con reflejos violáceos. Limpio y brillante

Olfativa: Nariz limpia, e intensidad con predominio de aromas afrutados maduros perfectamente equilibrados con aromas tostados. A medida que se va oxigenando aparecen agradables especiados, intensos torrefactos y recuerdos minerales.

En boca: Entrada elegante, con recorrido sedoso que envuelve la boca de una intensa sensación abrutada. Buena acidez, intensa y equilibrada, taninos dulces y maduros. Final largo, persistente y sabroso que deja agradables tostados en retronasal.

