

<https://www.conventooreja.net/index.php/nuestros-vinos>



CONVENTO OREJA CRIANZA

Variedad del viñedo 100% tinta del país.
 Edad del viñedo entre 10 y 60 años.
 Procedencia de la uva: Comarca de Peñafiel.
 Terreno: Franco-arcilloso.

La elaboración del Convento Oreja Crianza se realiza en depósitos de acero inoxidable de 20.000 l. de capacidad, con control automático de la temperatura.
 Tiempo de fermentación de 5 días a temperatura controlada de 29°C.
 Tiempo total de maduración de 21 días.
 Fermentación maloláctica durante el mes de noviembre.
 Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés seleccionadas entre las mejores tonelerías.
 1 mes de reposo en depósito de acero inoxidable para ensamblar los aromas.

Nota de Cata

Color rojo picota de buena capa.
 En nariz es complejo y elegante de buena intensidad con fruta negra (moras), y agradables aromas que recuerdan a monte bajo y cueros y tonos ligeramente tostados de maderas nobles. También aparecen toques balsámicos y recuerdos de cacao.

En boca se distinguen taninos rotundos, redondos que aportan finura y persistencia en perfecto equilibrio con la acidez. Amplio, con longitud y buena persistencia.

Safra 2014. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.