



Alma
de Briego
12



Alma de Briego 12

Origen:

Viñedos seleccionados en diferentes parcelas del valle de Peñafiel y Curiel a 750 m. de altitud de suelo arenoso con piedra silícea y de Fompedraza con una altitud de 910 m. de tierra y piedra caliza.

Varietal: Tempranillo.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 14,5% Vol.

Visual: Color rojo picota intenso, con reflejos rubí y granate en el ribete. De aspecto glicérico y buena densidad visual.

Nariz: Aromas de fruta negra y roja muy madura, acompañados de sutiles notas de avellana tostada. Aparecen elegantes matices licorosos de marrasquino, chocolate negro, café y delicadas especias de repostería, como canela, anís estrellado, vainilla y coco.

Boca: Destaca por la delicadeza de su entrada en boca, sutil y pausada, para después desplegar progresivamente un amplio abanico de sabores. Es un vino redondo, amable y elegante, con recuerdos de frutas de otoño, como moras y fresón, junto a notas de regaliz y chocolate inglés. El conjunto aporta frescura y equilibrio, acompañado de un tanino todavía vivo que aporta estructura y longitud.