



NOTA DE CATA

NARIZ: equilibrio entre fruta y madera, un poco de chocolate y especias, frutas dulces, limpio, armónico, toque balsámico, madera integrada, algunas notas florales de rosas, untuosidad, con evolución: notas de caramelos de frutos del bosque.

BOCA: cuerpo ligero, sedoso, redondo, ligero bouquet, equilibrado, final largo.

Suelos, Viticultura y Enología

Nuestro **Tempranillo de autor**, proviene del mejor viñedo propio de Puente del Ea. De suelos calcáreos y pobres, cultivo de bajo rendimiento, para crear nuestro mejor Tempranillo. Este vino, proviene de una crianza de 18 meses en barrica francesa.

Potencial de guarda

5-6 años.

Tº de servicio

Servir entre 15º y 17ºC



BODEGAS PUENTE DEL EA

Camino del Aguachal, s/n • E-26212
Sajazarra, • Tfno. +34 941 320 405,
Dirección Postal: Apartado nº 72
E-26200 HARO (La Rioja) España
info@puentedelea.com
www.puentedelea.com