



Bravucón



exports@holawines.com
Bodegasoteropintado.com

— Bravucón —

EXPRESIVO, INTENSO Y MUY PERSONAL

*Destaca por la intensidad y calidad de las sensaciones que ofrece.
Conjuga frescura y viveza con elegancia y complejidad*

ANÁLISIS DE CATA

De color rojo cereza intenso y vivo.

En nariz, presenta un buen equilibrio fruta y madera en el que se funden los tonos de frutos negros y rojos maduros con aromas tales como tostados o vainilla.

El paso en boca es suave, equilibrado y estructurado que llena el paladar de finura. Se perciben los taninos finos, para acabar con un final en boca sabroso y potente. Un despliegue de matices verdaderamente sugestivos

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, el vino ha permanecido 20 días macerándose con los hollejos.

Tras su fermentación maloláctica, es envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés hasta su embotellado.

El vino continúa su crianza en botella durante 8 meses antes de salir al mercado

Añada 2021