

Q 60 ANIVERSARIO



Datos de Producción

VENDIMIA

Manual

ALTITUD DEL VIÑEDO

900 Metros sobre el nivel del mar

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo 100%,

GRADO ALCOHOLICO

14,5 % Vol.

TIEMPO DE MACERACIÓN

Durante un mínimo de 15 días

TIEMPO EN BARRICA Y TIPO DE MADERA

15 meses en barricas de 500 litros de roble Francés

Apuntes de Cata personal

De vez en cuando tenemos una añada con condiciones de altísima calidad que nos piden un extra. En estos casos buscamos ir un paso más adelante en la elaboración de nuestro "Q".

Sería repetitivo hablar de este vino porque diríamos algo similar a lo que explicamos de su hermano el "Q azul".

Es un vino con una evolución larga que podría llamarse de guarda, que mejora y seguirá mejorando con el paso del tiempo y del que no nos atrevemos a decir cuándo estará en su momento óptimo.