



## **2022 La Quimera**

100% Pinot noir

### ORIGEN

España, Andalucía, Jerez, Carrascal.

### SUELO

Albariza.

### VINIFICACIÓN

Vendimia manual en varias pases, micro-vinificaciones en depósitos abiertos a niveles diferentes de raspón entero y maceración post fermentativa de dos semanas.

### CRianza

Crianza en barricas de 2 y 3 año de Taransaud & François Frères. Pinot Noir muy perfumado, sensual y aromático con estructura fenólica granulada-arenosa. Marcada tensión entre acidez y sapidez. Domina la violeta, naranja sanguina, cereza ácida, ruibarbo y frambuesa. carnosos, voluminosos y sedosos.

### CARACTERÍSTICAS

Tinto, Ecológico, Tranquilo, Profundo y complejo.