

SEIN

60% Monastrell
20% Tintorera
20% Syrah

El nombre de Sein tiene un significado muy especial para nuestra familia. Es el diminutivo de Eliseo. En este proyecto, Eliseo representa el presente, ya que es uno de los socios fundadores de la bodega. Y también representa el futuro, ya que es también el más pequeño de la familia, la siguiente generación.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual seguida de una estricta selección de racimo en bodega, maceración prefermentativa a baja temperatura, maceración con pieles y pepitas durante 20 días. Fermentación maloláctica y 12 meses de crianza en barricas de roble Francés.

NOTAS DE CATA: De color cereza picota profundo con ribete violáceo, nariz intensa que recuerdan a frutas negras muy maduras con notas balsámicas y a hierbas aromáticas como el romero, tomillo, etc. Posee agradables recuerdos a regaliz, cacao y chocolate. De amable entrada en boca, carnoso y muy complejo. Posee un tanino maduro y una acidez equilibrada, muy buena estructura y un final de trago largo.



VEGAN