



## 3 Ases Joven 6 Meses en Barrica

### FASE VISUAL

Limpio y brillante, destaca la gran viveza de colores violetas y morados, con reflejos azulados en capa fina que denotan su juventud.

### VISUAL PHASE

Upper layer, clean and bright, great vividness of violet and purple, with bluish reflections in thin layer, showing its youth and structure.

### FASE OLFATIVA

Intensidad alta como primera impresión olor a uva fresca (mora), a fruta negra, posteriormente poco a poco van aflorando tonos suaves a ahumados, torrefactos, cacao, matices a regaliz negro, sin saturar el olfato y permaneciendo las notas "frutales".

### NOSE PHASE

First impressions fruity with a high intensity, the smell of grape, black fruit (blackberry), to go slowly out soft tones to smoky, roasted coffee, cocoa, lightly black licorice, without overwhelming the smell.

### FASE GUSTATIVA

En boca se confirma la primera impresión en nariz, mucha fruta y después de fruta le acompaña sutilmente la madera de roble francés perfectamente integrada, con una tanicidad media, resultando redondo, untuoso en boca y dejando una agradable persistencia a fruta y a madera con tostado muy suave, respetando al máximo la esencia del vino, que es y tiene que ser la uva.

### TASTE PHASE

The palate confirms the first impression on the nose, lots of fruit and fruit after accompanying the French oak well integrated tannins with a medium, resulting in round, unctuous in the mouth and leaving a nice persistence of fruit and toasted soft wood.

**Recomendaciones de servicio:** Abrir 20 minutos antes de servir, a 15°C.

**Service Recommendations:** Open 20 minutes before serving, at 15°C.

**Varietal:** 100% Tempranillo, seleccionado de 27 has. de viñedo propio, vendimia manual.

**Variety:** 100% Tempranillo selected from 27 hectares of our vineyards, manual vintage.

**Fermentación:** Con levaduras naturales autóctonas.

**Fermentation:** With autóchthonous natural yeast

**Mención Geográfica:** D.O. Ribera del Duero.

**Geographic Mention:** Ribera del Duero appellation of origin.

**Tipo de suelo:** Calizos.

**Type of Soils:** Limestones.

**Crianza:** 6 meses en barricas usadas de Roble Francés y Americano.

**Ageing:** 6 months in French and American oak barrels.

**Formato:** Botella bordelesa de 75 cl.

**Format:** Bordeaux Bottle 75 cl.

**Presentación:** Caja de 12 botellas.

**Presentation:** Box of 12 bottles.