

Vitis Miguel de María

"mimoso en la entrada... siempre seductor"



Procede de un viñedo de Bobal centenario más un 30% de Tempranillo de cepas de 50 años.

Después de la elaboración permanece un año en depósito; a continuación realiza la crianza en roble francés y americano durante seis meses y maduración larga en botella.

Aspecto límpido, brillante. De color rojo picota, ribetes violáceos con destellos atejados que denotan su crianza.

En boca entra potente, paladar goloso, denso, carnoso y amplio. Guarda la frescura de la fruta con plenitud de aromas a especias y tostados que embargan.