



# avañate

BODEGAS VINUM VITAE

## ELABORACION

Vino de autor elaborado con uvas de la variedad Tempranillo recogidas de viñedos propios de forma manual y de una viticultura integrada con el medio ambiente. Selección de uvas en viñedo y en bodega.

Después de una maceración pre-fermentativa en frío y posterior fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a una temperatura máxima de 28°C, se realizó una crianza durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés para aportar complejidad, respetar la fruta y armonizarla con la madera.

Se embotella sin filtración, ni estabilización y sin someterlo a ningún tratamiento. Así luce íntegramente toda su personalidad y cualidades provenientes de la tierra y la fruta.

## NOTA DE CATA

**Color:** De color rojo intenso picota con ribetes amaratos en capa fina, limpio y brillante.

**Nariz:** De aroma complejo y potente entre frutas negras muy maduras (ciruelas, grosellas, moras) y notas de madera (especias, tofe, café, vainilla) bien ensamblados.

**Boca:** En boca es un vino bien estructurado, amplio y carnoso, con buen equilibrio entre acidez y alcohol, con taninos suaves.

Añada: 2.012  
Producción limitada: 3500 botellas  
Tipo de uva: TEMPRANILLO 100%  
Crianza: 12 MESES BARRICA  
Altitud viñedos (m): 850  
Rendimiento (Kg/Ha): 3.500  
Temperatura de servicio (°C): 16 -18°C  
Oxigenar antes de su consumo.

Bodegas Vinum Vitae, S.L.  
Ribera del Duero. Gumiel de Izán, Burgos

[www.avañate.es](http://www.avañate.es)  
[vinum.vitae.bodegas@gmail.com](mailto:vinum.vitae.bodegas@gmail.com)