






# MAJUELO SANCOSME

vendimia seleccionada 2007

**VISTA** Presenta un intenso color rojo cereza limpio y brillante con leves irisaciones de color teja en ribete de copa, excelente lagrimeo.

**NARIZ** Inicialmente aparecen aromas especiados a pimienta y vainilla, recuerdos a tabaco negro con matices balsámicos muy sutiles combinado con frutas negras y rojas muy maduras (fresón, moras y grosellas), a copa parada unos claros matices de regaliz con ligeros aromas a flores azules.

**BOCA** La entrada en boca es muy potente, carnosa, con gran persistencia retronasal, taninos grasos que deben madurar con el paso de tiempo en botella, muy sabroso con una acidez compleja que le da longevidad y frescura.

-  15 meses en barrica
-  100% tempranillo
-  Temp. de servicio: 14-16°

Ribera del Duero  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

