



# VIUDA NEGRA

## LA TACONERA



Tempranillo 100% de nuestra finca La Taconera.



Elaborado en acero inoxidable con una maceración pre-fermentativa durante 6 días a 13-14°C, con bazuqueos largos. Al séptimo día comienza la fermentación, que dura unos 10 días a temperatura entre 20 y 22°C, preservando la franqueza en los aromas primarios.



Crianza y fermentación maloláctica en distintas barricas de roble francés para buscar complejidad en el aroma, durante 16 meses y 3 trasiegos.



La Taconera es el primer viñedo que compré y fue plantado en 1920. Fue una viña maltratada que costó 4 años recuperarla y poder comenzar la elaboración de este personal vino. Son 0.4 Has que se vendimian con el máximo cuidado en cajas y se desgrana cada racimo de manera manual.



Formatos disponibles:  
750 ml. (Caja de madera de 6 botellas)  
1500 ml. (Caja de madera individual)



Puntuaciones:  
\* 92 puntos Guía Peñín  
\* 92 puntos Guía Gourmet



*Javier San Pedro Ortega*