

# La Viña de Amalio

*Tinto con crianza, Tinto Fino*

## Ficha Técnica

Es un homenaje al fundador de la bodega: Amalio Aragón. Refleja la esencia de lo que son los vinos de un solo pago. Es la expresión de un viñedo con sus particulares características. Tiene la grandeza de la imperfección. Cada cosecha tiene el mismo espíritu pero es diferente.

De color picota granate y cubierto. Es un vino de largo recorrido donde destaca la enorme impresión frutal que se recibe nada más acercarlo a la nariz. Aromas de fruta silvestre roja y negra, cerezo en flor, especias dulces como la nuez moscada, tierra mojada, ligeros tostados... Es intenso, seductor y complejo con una gran finura.

En boca es goloso y equilibrado, con elegante tanino.

**Tiempo de crianza:** De 14 a 18 meses en bodega de roble francés dependiendo de la añada.

**Edad de las viñas:** Plantadas en 1964.

**Rendimiento:** 2.500 Kg/ha.

**Altitud media:** 875 metros.

**Armonía:** Platos de caza mayor, de pelo y pluma, aves nobles, asados castellanos, guisos...

