



JORDÁN de ASSO



EMOCIÓN 2015

Tipo: Tinto

Variedades de Uva: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon

Vendimia: La vendimia se realizó cuando la uva estaba muy madura pero aún en plena salud.

Vinificación:

Tiempo de maceración: 4 semanas

Tiempo de fermentación: 10 días

Tipo de fermentación: fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de acero inoxidable

Temperatura de fermentación: 30°

Crianza: Envejecido durante 36 meses en barrica de roble francés y depósitos de cemento.

Filtración: Vino sin filtrar

Sulfitos: Sin sulfitos añadidos (<10 ppm)

Tiempo de conservación: Hasta 8 años