

Se recomienda decantar el vino antes de servir e incluso abrir esta botella un día antes, para que después de tantos años esperando este momento, el vino se exprese con su máximo esplendor.

Lo hemos guardado con mimo y en óptimas condiciones para que tú puedas “destapar el tarro de las esencias”



# Raiz de Guzmán CAYETANA 20 10

-  Raiz de Guzmán.
-  Roa de Duero (Burgos). D.O. Ribera del Duero.
-  Vino de autor.
-  Viñedo entre 60 y 80 años sobre suelos pedregosos.
-  100 % Tempranillo.
-  Producción limitada a 500 botellas.
-  Vendimia manual y doble selección de racimos y bayas.
-  36 meses en barrica de roble francés.

## AÑADA 2010

Hielos de primavera que regularon el exceso de producción, gran luminosidad que aceleró el crecimiento vegetativo y maduración lenta, responsable de la enorme riqueza en tanino dulce.

Con unos 900 metros de altitud, y abundante tierra roja, se consigue una intensa pero agradable acidez y explosión de fruta madura e incluso tropical.

Vendimia manual y doble selección de racimos y bayas.

Crianza en 2 exclusivas barricas de roble francés durante 36 meses para descansar posteriormente durante 8 años en cueva a fuego lento.