

La Chelo

Roble 2018



Selección de Tempranillo (60%), Syrah (30%) y Merlot (10%)



5 meses en barricas de roble francés y americano.



Producción: Villarejo de Salvanés (Madrid)



Subzona: Arganda (Madrid)



Precios color cereza intenso con ribetes violáceos, limpio y brillante. Aromas muy finos de alta intensidad, con predominio de la fruta roja fresca y elegantes aromas de violetas. Tostados y especiados muy sutiles que lo hacen más complejo. En boca es carnoso, amplio y muy fructoso con un postgusto muy largo. Un gran vino muy moderno y atractivo



Producción: 4000 botellas





