

## **TERREUS 2003**

**Grado alcohólico:** 15°

**Variedades:** Tempranillo 100%

**Tipo de suelo:** arcillo-arenoso, suelto, profundo.

**Rendimientos:** 3.500 kg por ha

**Crianza:** 32 meses en barricas y tinos de roble francés.

**Fecha de Embotellado:** noviembre 2006

### **Añada 2003:**

La añada se ha caracterizado por su precocidad, con un invierno templado y lluvioso, ausencia de heladas y una temprana brotación. El envero fue rápido en el marco de un largo y caluroso verano que desembocó en una vendimia el 19 septiembre con temperaturas altas y uvas sanas

Imponente y matizada nariz dominada por aromas de fruta negra y notas de pan tostado y regaliz. Macizo, opulento y graso, con abundantes pero flexibles taninos. Un hedonista Terreus de fascinantes aromas y rotunda boca.