



BODEGAS
TERMINUS

01307 Villabuena de Álava (Álava). España.

Telf. +34 626 636 997

E-mail: correo@bodegasterminus.com

www.bodegasterminus.com



4D TINTO FERMENTADO EN BARRICA

Tempranillo de la finca San Ginés, situada al límite de cultivo.

Fermentado en barrica nueva de roble francés. Desmenuzado manual diario de las uvas durante la fermentación alcohólica. Tras el prensado hace la fermentación maloláctica en otra barrica nueva de las mismas características y permanece sobre sus lías durante otros 6 meses, confiriéndole un volumen y una suavidad muy agradables en boca.

Su color recuerda a la piel de ciruela roja, con borde azulado.

La nariz revela notas de frutas rojas. Arándanos, frambuesas y guindas se integran con aromas minerales a pizarra y canto rodado, envueltos en cacao y tostados.

La boca es envolvente y aterciopelada. Con una buena acidez y un tanino suave. En retrogusto encontramos de nuevo la mermelada de frutos silvestres.

Apropiado para tomar ahora o guardar un tiempo, pues gracias a su elaboración presentará un buen envejecimiento en botella.

