



BODEGAS
TERMINUS

01307 Villabuena de Álava (Álava). España.

Telf. +34 639 500 730

E-mail: correo@bodegasterminus.com

www.bodegasterminus.com



IMAGINA!

Tempranillo de la finca San Ginés, viñedo de altitud, bajo la protección de Sierra Cantabria.

Macera y fermenta en depósito, para después pasar a barrica francesa nueva y hacer la fermentación maloláctica.

En las barricas y sobre sus lías pasa un año, con un movimiento semanal de las mismas, batonage; consiguiendo con ello un mayor volumen en boca.

Color granate azulado con un brillo aterciopelado.

La nariz es fresca, con presencia tanto de flores y frutas como de maderas. Podemos decir que recrea olfativamente un paseo por el bosque.

Al principio encontramos flores de romero, seguidas de violeta silvestre unida a una suave y elegante madera, con un poco de resina y cera de abeja. Las flores dan paso a las frutas, las más marcadas moras y grosellas. Cuando se airea y toma un poco más de temperatura revela aromas a chocolate y toffee, envueltos por la sutil presencia de minerales como pizarra y grafito.

En boca tiene una entrada fresca con volumen.

Tanino vivo con final cálido y persistente.

Aconsejamos decantar para airear y evitar el precipitado que pueda contener. Como es costumbre en Bodegas Términus, los vinos tintos no son clarificados y se filtran de forma muy suave. Pretendemos preservar al máximo los colores, aromas y sabores, aunque esto pueda originar un leve precipitado.

