



C O R T E O

Las uvas con las que se obtiene este vino provienen de un pequeño viñedo de Syrah situado a 700 m de altitud sobre una ladera de suave pendiente con orientación noroeste, de baja producción obteniéndose racimos y bayas muy pequeños y de gran concentración. Las uvas son recogidas manualmente en pequeñas cajas y tras una posterior selección se obtiene este vino que ha permanecido durante 30 meses en barricas nuevas de roble Francés.

*The grapes for this wine come from a vineyard placed at 700 m above sea level on gently slope hillside Northwest facing, with a very low yield to obtain small bunches with high concentrated berries. The hand picked grapes collected in small baskets undergo a rigorous selection process , the wine spends 30 months in new French oak barrels.*

**D.O.P. JUMILLA**

Tipo de vino:  
Tinto con crianza

Type of wine:  
Aged red

Uvas:  
100% Syrah

Grapes:  
100% Syrah

Crianza:  
30 meses en barricas  
nuevas de roble Francés

Aging:  
30 months in new French  
oak barrels



C O R T E O

