



## ELABORACIÓN

Selección de las uvas procedentes de los mejores viñedos de nuestras fincas en la D.O. Binissalem. Refrigeración de la uva en cámara frigorífica a 2°C con el objetivo de realizar una maceración prefermentativa. Fermentación a 26°C durante 15 días. Acabada la fermentación se deja en contacto con los hollejos para incrementar la extracción de taninos, hasta un total de 21 días.

Después de finalizar la fermentación maloláctica, se trasiega el vino a las barricas de roble americano y francés donde permanecerá durante 12 meses hasta la realización del ensamblaje para su embotellado final.

## CRIANZA 2006



Medalla Oro  
Certamen Mundial  
de Mundus Vini 2009



Medalla de Plata  
Mezquita de Córdoba 2009



Challenger  
Premium Oro  
Select Wine Prowein 2009

## CRIANZA 2007



Medalla Oro  
Certamen Mundial  
de Bacchus Madrid 2010



Medalla Gran Oro  
Certamen Mundial  
de Mundus Vini 2010



Medalla de Plata  
Mezquita de Córdoba 2010



Concurso Tellus Rotary  
Illes Balears, 2010



## CRIANZA 2008



Medalla de Oro  
Mezquita de Córdoba 2011



Medalla Oro  
Concurso Internacional de Vinos  
y Espirituosos  
CINVE 2011 - Sevilla



## CRIANZA 2009



Medalla Oro  
Certamen Mundial  
de Bacchus Madrid 2012

## CRIANZA 2010



Medalla Oro  
Certamen Mundial  
de Mundus Vini 2012



Medalla Plata  
Certamen Mundial  
de Mundus Vini 2013



Challenger  
Premium Plata  
Select Wine Prowein 2014

## CRIANZA 2011



Medalla de Plata  
Vinalies Internationales 2014  
Paris



Medalla de Oro  
Berliner Wein Trophy  
Berlin, 2014