



#### ELABORACIÓN

Selección manual de las uvas en los viñedos más viejos en propiedad de las Bodegas. Refrigeración de la uva a 0°C durante tres días. Fermentación en madera de roble francés y americano. Después de un breve reposo en depósitos de acero inoxidable para eliminar las partículas gruesas se inicia el envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante un año.

2009



Medalla de Plata  
Mezquita de Córdoba 2012

**B**  
*Elio Berhanyer*  
Premio Elio Berhanyer  
a la mejor imagen



Medalla de Plata  
Vinales Internationales 2013  
Paris

2010



Medalla Plata  
Concurso Internacional de  
Vinos y Esprituosos  
Cinve 2013



Medalla Oro  
Certamen Mundial  
Mundus vini 2013



Medalla Plata  
Certamen Mundial  
de Bacchus Madrid 2014

2011



Medalla de Plata  
Mezquita de Córdoba 2013

2015



Medalla Plata  
Certamen Mundial  
Mundus vini 2017