

# Cirineo

50% GRACIANO  
50% TEMPRANILLO



50% graciano y  
50% tempranillo.

50% graciano and  
50% tempranillo.



Viñedo de 20 años  
emparrado a  
royat.

Vineyard of 20  
years trellised to  
royat.



Encubado en  
deposito abierto y  
elaboración a baja  
temperatura. 18  
meses en barrica.

Encubated in open  
tanks and  
elaboration at low  
temperature. 18  
months in oak  
barrel.



Color brillante  
pero intenso rubí  
profundo.

Bright but intense  
deep ruby color.



Aromas a fruta  
rojas con un toque  
de compota y roble  
tostado.

Red fruit aromas  
with a touch of  
compote and  
toasted oak.



En boca es  
destacable su  
intensidad pero  
también frescor  
que es aportado  
por el tempranillo  
con un final largo  
y sedoso, el roble  
está muy bien  
integrado.

In the mouth, its  
intensity is notable  
but also the  
freshness that is  
provided by the  
tempranillo with a  
long and silky  
finish, the oak is  
very well  
integrated.