

Variedad de uva: Tempranillo

Denominación de origen: D.O. RIOJA

Edad del viñedo: 15 - 25 años.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas.

Selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección de la bodega. Elaboración mediante MACERACIÓN CARBÓNICA, en depósitos "lago" caracterizada por una larga maceración y fermentación parcial del mosto en el interior de la baya, obteniéndose un vino muy rico en color y aromas.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Clarificación, estabilización y trasiegos para su posterior embotellado.

Análisis sensorial:

Color picota violáceo, limpio y brillante. Nariz de muy buena intensidad con aromas limpiísimos a frutas negras (moras, ciruelas), rojas (fresa, frambuesa), cassis y regaliz.

En boca es una explosión de sabores bien conjuntados. Lleno de equilibrio y frutidad, te bebes la botella sin enterarte. Final fresco y frutal, que anima a volver a llenar la copa.

Gastronomía:

Es muy polivalente: acompaña muy bien a multitud de platos como carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras y ensaladas, embutidos y todo tipo de quesos.

- Temperatura de consumo: 16 - 18 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18º, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 2 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos

