

Variedad de uva: Tempranillo

Denominación de origen: D.O. RIOJA

Edad del viñedo: 15 - 25 años.

Crianza en barrica: 12 meses en barrica de roble francés y americano

Elaboración:

Vendimia manual en cajas. Selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección de la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica con control de temperatura en depósitos de en acero inoxidable. Remontados diarios para favorecer la extracción de color.

Descube y trasiego del vino a otro depósito donde tendrá lugar la fermentación maloláctica. Crianza en barrica de roble. Trasiego a depósito una vez finalizada la etapa de crianza para la clarificación y estabilización del vino. Embotellado y posterior crianza en botella.

Análisis sensorial:

Color rojo picota, limpio y brillante.

Limpio y profundo en nariz, con aromas a frutas rojas y negras maduras que se integran perfectamente con notas de su paso por madera (vainilla, torrefactos, especias, regaliz, cacao).

Buena estructura en boca, carnoso y aterciopelado, con taninos redondos y bien integrados. Final armónico, complejo y sugerente.

Gastronomía:

Carnes blancas y rojas, caza menor, asados, guisos de carne, embutidos y quesos curados y cremosos.

- Temperatura de consumo: 16 - 18 °C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°, 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

