

Varietal de uva: Tempranillo

Denominación de origen: D.O. RIOJA

Edad del viñedo: 10 - 40 años.

Crianza en barrica: Al menos 12 meses en barrica de roble francés.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva, en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica con control de temperatura en depósitos de 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 picota cubierto, limpio y brillante.

Aromas de frutas negras, maderas finas, regaliz y balsámicos, con un fondo floral muy elegante.

Bien estructurado, paso por boca denso, con excelente acidez y taninos pulidos. Final largo, elegante y goloso.

Gastronomía:

Perfecto para acompañar carnes rojas, asados, caza, guisos, embutidos, y quesos curados.

- 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

