

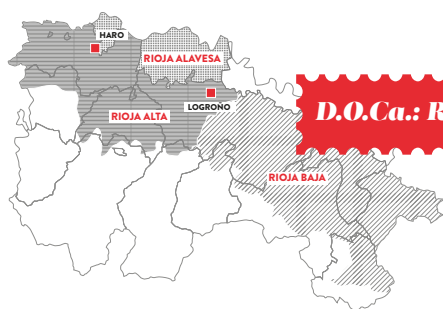


2018

95

*International
Wine Challenge*

Un vino que combina a la perfección los ingredientes clásicos de Rioja, como el tempranillo y la barrica americana, al que añadimos nuestra personalidad única.



D.O.Ca.: Rioja

Variedad

90% Tempranillo
y 10% Mazuelo y Graciano.

Viñedos

Procedentes de diferentes fincas
situados en Rioja Alta. Cepas de más
de 40 años de edad plantadas en vaso.

Suelos

Arenosos
y franco-arenosos.



Te gustará si

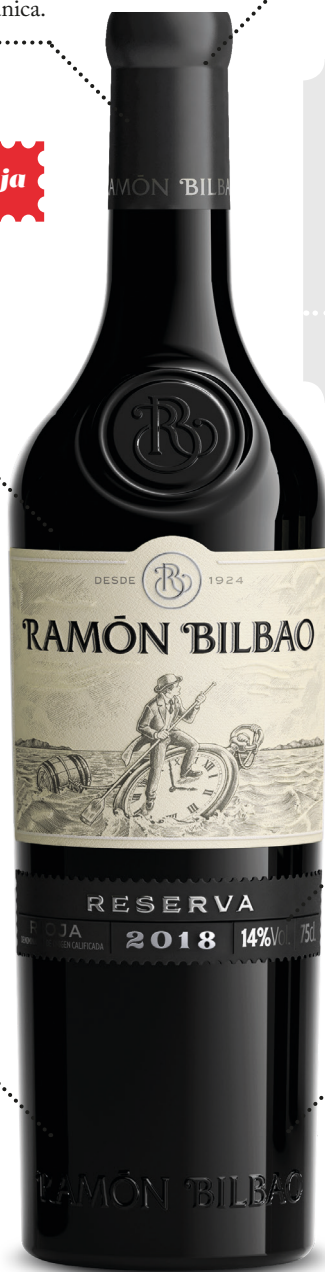
eres un amante de la más pura tradición riojana.

**COSECHA 2018
UNA VENDIMIA
ATLÁNTICA.**

- Invierno severo, largo y lluvioso.
- Ciclo retrasado 15 días.
- Perfecta maduración y equilibrio.

VENDIMIA

- Producción: 10% por encima de la media.
- Se inicia a principios de sept.
- Manual en cajas de 15 kg.



Elaboración y Crianza

Maceración prefermentativa de 4 días. Con un encubado total de 18 días. Fermentación maloláctica en hormigón y crianza en barrica americana durante 20 meses. Tras este período, el vino comienza una crianza en botella para conseguir la armonía perfecta antes de salir al mercado.

pH: 3,46; 5,85 gr/l total de acidez expresado en ácido tartárico.

Graduación

14% Vol.

Servicio

17-18°C



Notas de cata:

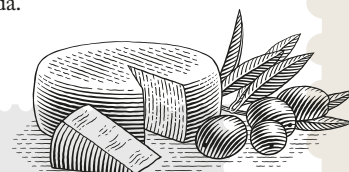


VISTA: Color rojo rubí, brillante e intenso.

NARIZ: Complejo y elegante, expresando el puro estilo clásico de Rioja Alta. Aromas de fruta roja, balsámicos y notas dulces de barrica americana.



BOCA: En boca es refrescante, con armonía y equilibrio entre la fruta y la madera. Como resultado un vino fino, con identidad y con gran potencial de guarda.



MARIDAJE

Combina a la perfección con platos tradicionales, como carnes rojas y quesos curados.