



Rioja Tempranillo

D.O.Ca Rioja

Variedades

100% Tempranillo

Tipo de vino

Vino tinto criado 14 meses en barrica de roble americano y francés

Parámetros analíticos

Alcohol: 14,50 %

Acidez: 3,50 g/l

Azúcar Residual: 1 g/l

Elaboración

La selección de la uva se realiza con la ayuda de una Vistalys, mesa de selección óptica que realiza un estricto control para que únicamente pasen las uvas perfectas. Los raspones se quitan sin estrujar las uvas. La uva se almacena en condiciones controladas y se somete a largas maceraciones a baja temperatura en toneles de roble con sombrero sumergido. El mosto se remonta de forma natural, usando la gravedad para conseguir la mejor extracción de los polifenoles. El prensado se realiza mediante una prensa neumática vertical y tras él tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble americano recién producidas. El vino se cría durante un total de 14 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.

Nota de cata

Color: Color rubí oscuro e intenso.

Nariz: Vivo y delicado en nariz, con aromas de regaliz y fruta fresca típicos de la variedad tempranillo junto con toques especiados. Ofrece los aromas esenciales de la fruta en compota.

Boca: Es amplio y carnoso y tiene elegancia, complejidad y potencia. Este vino revela notas de mermelada de frutos negros y regaliz, una estructura firme y un final largo, sabroso y persistente.

Maridaje

Carne roja, asados, guisos, carne de caza y quesos fuertes..

Premios

- 91 Pts. Vinous - 2024 (USA)
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE SILVER - 2024
- RIOJA MASTERS - 2024 (Spain)
- MUNDUSVINI GOLD BEST OF SHOW - 2024 (Germany)
- 93 Pts. PEÑIN - 2023 (Spain)
- DRINK BUSINESS RIOJA MASTERS GOLD