



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Vino Crianza
Variedad de uva	Tempranillo, Garnacha, Viura
Añada	2019
Crianza	12 Meses
Producción	Inicialmente 8,500 botellas



Botella Borgoña troncocónica 75 cl, con corcho natural



13,50% Alcohol Vol

pH: 3,78

Acidez: 4,8



Guarda recomendada tumbada entre 14 y 18° C y consumo de 16° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.



Ideal para acompañar platos típicos de arroces ligeros, carne, típicos de Aves, caza



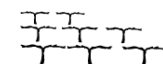
De color careza brillante



En nariz presenta aromas fruta rojas, (guindas, cerezas), con los flores, hierba seca, lías finas y bollería.



En boca es especiado con notas de vainilla, chocolate, fresco y con buena acidez.



VIÑEDO

Todos los viñedos se cultivan y gestionan en ecológico. La uva se recolecta a mediados de septiembre. Elegimos las mejores tempranillo y garnacha.



ELABORACIÓN

Vendimia manual a mediados finales de septiembre

Uva despalillada y seleccionada en bodega.

Vinificado en los nuevos depósitos.

Maceración prefermentativa. Tiempo total de maceración de 10 a 14 días.

Fermentación alcohólica con levadura autóctona.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza por las barricas de roble Americano y Francés 12 meses



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

