



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Vino Crianza
Variedad de uva	Tempranillo, Garnacha, Graciano
Añada	2021
Crianza	14 Meses
Vinificación	Ubicada en zonas de Villabuena, Laguardia y Elciego
Producción	Inicialmente 11,000 botellas
	Botella troncocónica 75 cl, con corcho natural
	15% Alcohol Vol pH: 3,78 Acidez: 4,6
	Guarda recomendada tumbada entre 14°C 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 carnes rojas, cordero asado y quesos curados



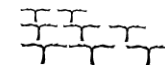
De color rojo cereza intenso con reflejos rubí, limpio y brillante.



En nariz, se despliegan aromas complejos de frutas rojas maduras, como cerezas y ciruelas, acompañados de notas especiadas de vainilla y canela.



En boca, es un vino equilibrado y elegante, con taninos suaves y bien integrados. Ofrece un retrogusto largo y persistente, donde se aprecian notas de fruta madura y un toque de madera tostada.



VIÑEDO

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



ELABORACIÓN

Vendimia manual a primer semana de Octubre.

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.

Ha sido envejecido durante 14 meses en barricas de 225 litros, pasando la mitad del tiempo en barricas de roble francés y la otra mitad en barricas de roble americano.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

