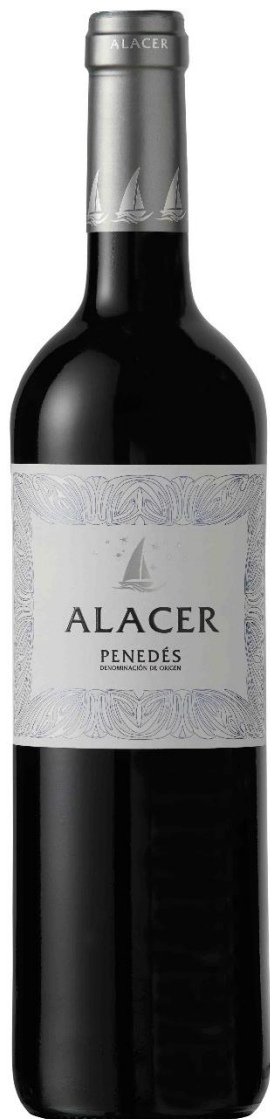


ALACER

Tinto Cosecha

DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



VIÑEDO

65% Tempranillo, 35% Garnacha.

Vendimia a mediados de septiembre, a primera hora de la mañana, en remolques de no más de 2.000 kg, para preservar todas las propiedades de la uva.

VINIFICACIÓN

Despalillado, pre-maceración en frío y fermentación en depósitos troncocónicos de 5.000 litros de acero inoxidable a temperatura controlada, no superando los 24°C, con remontados cerrados dos veces al día.

Crianza de 4 meses en barricas de roble francés, y un mínimo de 2 meses en botella antes de salir al mercado.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos. Gluten free.

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza con un fino matiz morado, intensidad mediana. Aroma intenso, complejo y elegante. Rico en matices de frutos rojos maduros, aromas de especias variadas, regaliz y confituras. Gran variedad de aromas y sabores. En boca se muestra sabroso y bien estructurado. Gran equilibrio entre suavidad, acidez y taninos, con un final persistente.

Maridaje: Ideal para todo tipo de carne roja y caza, quesos curados y embutidos ibéricos.



VINO ECOLÓGICO

