

DESCRIPCIÓN

Tempranillo Riojano. Un clásico tesoro de Rioja.

VENDIMIA

Conocer la evolución de la composición de los tejidos (hollejo y pulpa) durante la maduración de la Tempranillo por cada parcela es fundamental para obtener un proceso de maduración homogéneo. En base al grado de maduración y a la selección zonal, nuestro Director Técnico organiza la entrada a la bodega de manera escalonada.

VINIFICACIÓN

A su entrada a bodega, la uva se despalilla y se estruja. La fermentación se realiza de manera controlada en depósitos de acero inoxidable junto a sus hollejos, con el objetivo de obtener la mayor cantidad de aromas varietales. A posteriori, el vino pasa un mínimo de 12 meses en barricas de roble. El tiempo mínimo que pasa el vino madurando en botella antes de su comercialización es de 6 meses.

ALÉRGENOS

Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Es un tinto de color rojo rubí con ribetes tejas. En nariz es profundo y complejo, con impecable fruta negra y roja. Su boca es una interacción compleja del roble americano, tierra sutil y el paisaje. Delicado, suave y fresco, se revela poderoso al paladar, muy representativo de los vinos clásicos de Rioja Alta. Cuenta con un perfume provocativo de crema de cassis, tostadas, moras, regaliz, con taninos firmes y paso equilibrado y envolvente.

