

DESCRIPCIÓN Vino joven de “Rioja Alta”. Al abrir este vino descubrimos los viñedos de Rioja Alta en toda su expresión.

VENDIMIA La vendimia se realiza de manera escalonada mediante una primera selección parcelaria que nos permite evaluar la expresión de la Tempranillo. La segunda selección por cata de uvas de nuestro enólogo busca primar la sanidad y la expresión frutal en la potencialidad del mosto.

VINIFICACIÓN La elaboración de Canchales se hace pensando en trasladar la esencia de Rioja, con una elaboración que le trasmite una personalidad única.

ALÉRGENOS Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Canchales es un vino joven de gran personalidad, color rojo púrpura, con irisaciones violáceas. En nariz destaca la concentración frutal a cereza, frambuesas, moras, con ligeros fondos florales a violetas. Su paso en boca es sabroso, equilibrado, con mucho cuerpo. El sabor es una combinación perfecta entre las notas a frutas y la picardía de las pinceladas de regaliz de palo. Canchales es un homenaje a las manos que cuidan los viñedos, a nuestra historia, al relevo generacional de padres a hijos.

