

DESCRIPCIÓN

Vino tinto en su mayoría Tempranillo, de perfil moderno para un origen tradicional que rinde tributo a los viñedos Riojanos.

VENDIMIA

Tras una evaluación del potencial vitivinícola de cada parcela, se procede a la vendimia buscando uvas que nos aporten el carácter de modernidad que buscamos para este crianza.

VINIFICACIÓN

La elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable en base a la selección en campo, unido a una fermentación cuidada y controlada, constituyen una de las características diferenciales de Bodegas Riojanas. Crianza de, al menos, 12 meses en barricas de roble y posterior maduración en botella antes de su comercialización.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Vino tinto de perfil moderno para un origen tradicional que rinde tributo a los viñedos de Cenicero. De color rojo picota con destellos violáceos. En nariz, intensidad aromática alta, da lugar a una expresión nítida de frutos rojos frescos, frutos del bosque y regaliz de palo. En boca brinda sabores de frutos rojos y bayas junto a tonos especiados y ahumados, resulta sutil, envolvente y fresco. Las sensaciones táctiles muestran la excelente combinación de la madera sin tapar las características varietales de la Tempranillo.

