



Rioja Denominación de Origen Calificada



Editor CRIANZA

DESCRIPCIÓN: De la unión entre la tradición elaboradora de vinos de Rioja, avalada por cuatro generaciones, y el trabajo en un nuevo proyecto de viticultura, enología, enoturismo, ayudando a la conservación del Medio Ambiente y apostando por I+D ha dado como fruto una nueva imagen, un nuevo vino, una nueva marca.

Un vino elaborado con uvas Tempranillo de la comarca de Rioja Alavesa, procedentes de nuestras 28 hectáreas de viñedo cuya edad garantiza su calidad.

TIPO DE VINO: Tinto

VARIEDAD: Tempranillo

ELABORACIÓN: Uva despalillado, control de fermentación.

CRIANZA: Barrica de roble americano, 12 meses

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza brillante. Aroma fino y delicado, notas de vainilla con pinceladas de frutas rojas. En boca es muy suave, redondo y sabroso donde se reflejan claramente los sabores propios de la crianza con recuerdos de fruta. Con gusto largo y persistente.

Tª DE CONSUMO: 18°C

PLAZO DE CONSUMO: Medio plazo. 5 años

RECOMENDADO: Legumbres, verduras, entremeses, fiambres, carnes blancas, caza menor, asados de ternera y quesos.

