

**RIOJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



SEÑORÍO DE  
**VILLARRICA**

# Señorío de Villarrica Selección Familiar



## **VARIEDADES:**

Tempranillo 100%.

## **SUELO:**

2 Has. de 1911.

## **ELABORACIÓN:**

18 días de fermentación y maceración en barrica nueva de roble francés con bazuqueos como método de extracción. Maloláctica en barrica francesa nueva. Embotellado sin procesos mecánicos ni filtración. Envejecimiento de 24 meses en barrica de roble francés, de grano fino, de 225L, con tostado medio-alto.

## **CATA:**

Intensa capa de un brillante granate oscuro. Untuoso en la copa y en boca. Elegante e intenso aroma de sotobosque y bayas negras maduras en perfecta armonía con la aportación de notas de chocolate, tabaco y especia en grano. Envoltente en su paso por boca y largo post-gusto, con final sensación tánica, redonda y notas de higos secos. Una sensación única. Debido a su natural proceso de elaboración, se recomienda decantarlo. Insuperable con carnes rojas de calidad, platos de caza y pescados a la parrilla. Servir a 16°C.

SEÑORÍO DE VILLARRICA  
(Vinos Jóvenes)  
C/Camino Sto. Domingo, 27  
26340 San Asensio, La Rioja.  
Teléfono: 0034 941 45 71 71  
Fax: 0034 941 45 71 72

SEÑORÍO DE VILLARRICA  
(Crianzas, Reservas, Vinos Exclusivos)  
Carretera N-120, Km 41  
Hervias, La Rioja.  
Teléfono: 0034 941 42 01 51  
Fax: 0034 941 45 71 72

Mail: [bodega@villarrica.es](mailto:bodega@villarrica.es)  
Web: [www.villarrica.es](http://www.villarrica.es)

