

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

DESDE



1940

SEÑORÍO DE
VILLARRICA

Señorío de Villarrica Crianza



VARIEDADES:

Tempranillo 100%.

SUELO:

Arcillo- Pedregoso, Viñedos El Ciervo, Villavacas y Villarrica plantadas en 1.990, 1960 y 1965.

ELABORACIÓN:

Vendimia Manual y Seleccionada en Remolques especiales de 1.000 Kilos. Segunda Selección de uva en bodega y posterior despallado. Fermentación en depósitos de Acero Inoxidable de 6.000 kilos de capacidad con control de temperatura durante 25 días con 3 remontados diarios para extracción de color. Fermentación Maloláctica en Tina de Roble Francés. Posterior envejecimiento en Barricas de Roble Francés y Americano durante 14 meses y 6 meses de envejecimiento en botella.

CATA:

Vino muy poderoso, aromas de frutos del bosque que se mezclan muy bien con torrefactos de la madera. Aire moderno, agradable y muy fácil de beber. Color intenso y vivo, nos indica que es un vino que nos permite guardarlo durante al menos 10 años. Recomendamos una temperatura de servicio de 14° a 16°C.

SEÑORÍO DE VILLARRICA
(Vinos Jóvenes)
C/Camino Sto. Domingo, 27
26340 San Asensio, La Rioja.
Telefono: 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.
Telefono: 0034 941 42 01 51
Fax: 0034 941 45 71 72

Mail: bodega@villarrica.es
Web: www.villarrica.es

