

CATAY



— Crianza 2019 —

AÑADA 2019	ALCOHOL 14 % VOL.
86% TEMPRANILLO, 7% MAZUELO Y 7% GARNACHA	SERVIR A 16 - 18 °C
D.O.Ca. Rioja	CONT. 75 cl.

El 80% de viñedos posee una viticultura tradicional en vaso y el 20% en cordón doble. El vino se elabora a partir de unas 20 parcelas que suman un total de 12 Has. La edad media del viñedo ronda los 40 años.

PERFIL DE SABOR



ELABORACIÓN

Tras una ligera maceración prefermentativa en frío, fermentó durante 11 días a una temperatura alrededor de los 25°C realizándose bazuqueos y remontados diarios. Criado en barricas de roble francés durante 16 meses y posteriormente afinado en botella antes de ser comercializado.

AROMAS



MARIDAJE

La redondez y frescura que posee al beberlo sugiere maridajes con platos como carnes asadas y pescados azules.

