



César del Río

CÉSAR DEL RÍO TINTO

Elaborado con el método de maceración carbónica, que consiste en introducir el racimo de uva entera en el depósito, para su maceración y fermentación, que se inicia dentro del grano de uva. Para este vino se utilizan las variedades Tempranillo y Garnacha.



CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Tinto maceración carbonica D.O.Ca Rioja

Graduación: 13 %vol

Variedades: Tempranillo 85% + Garnacha 15%

Tipo de cosecha: Manual seleccionado.

Viñedos: Situados en la zona de Cordovín, Rioja Alta. Entre 500 y 700 metros de altitud, con diferentes orientaciones, con una media de edad de los viñedos de 50 años.



ELABORACIÓN

Después de un control estricto de maduración las uvas se seleccionan y se recogen manualmente. Método tradicional de maceración carbónica, que supone la transformación de la uva en vino sin estrujado previo. Los racimos se introducen enteros en depósitos de acero inoxidable con el mayor cuidado para no romper el fruto. La maceración tienen lugar entre 8 y 10 días, fermentando a temperatura controlada de 28°C.



CATA

Es un vino de color rojo picota y aspecto brillante, con ribetes amoratados. Muy cubierto. En nariz se expresa con aromas de frutas del bosque (mora, frambuesa) y tonos florales, con un toque de regaliz. Muy aromático. En boca es amplio y potente, carnoso y equilibrado, con sensación frutal. Agradable final, con un suave amargor que alarga el trago. Los recuerdos a frutas rojas en retronasal le dan un tono refrescante y vivo que invita a beber.



MARIDAJE

Carnes rojas, caza, asados, arroces y quesos curados.

Servir a una temperatura de entre 13°C a 16°C.



www.bodegasesardelrio.com