



César del Río

CÉSAR DEL RÍO TINTO

Elaborado de uva 100 % tempranillo, despalillado y fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para conseguir mayor color y frutuosidad.



CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Tinto
D.O.Ca Rioja
Graduación: 13 % vol
Variedades: Tempranillo 100 %
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 seleccionaron y se recogieron 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 tuvo lugar durante 8 a 10 días, fermentando a temperatura controlada de 28°C.



CATA

Es un vino de color rojo picota y aspecto brillante, con ribetes amaratados. 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, carnosos 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

BODEGAS CÉSAR DEL RÍO. CAMINO DE SAN MARTÍN 57, CORDOVÍN - LA RIOJA 941 367 061