

El Tejar

VINO DE AUTOR 2022

finca de los arandinos

TINTO CRIADO EN BARRICA

AÑADA 2022

ALCOHOL 14,5% VOL.

100% TEMPRANILLO

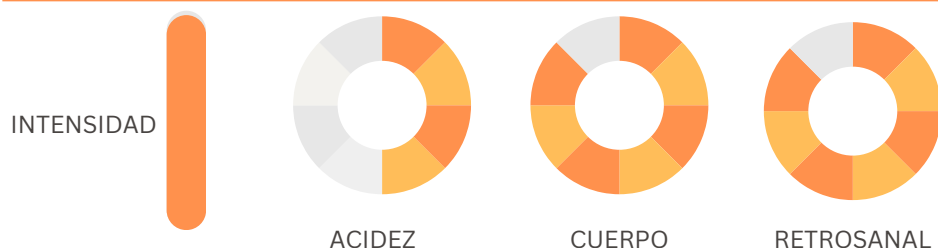
SERVIR A 16 - 18°C

D.O.Ca RIOJA

CONT. 75 CL

Uvas exclusivamente de nuestra parcela El Tejar. La única viña en nuestro terruño con orientación sur, caracterizada por suelo arenoso y calizo. Viñedo en vaso con rendimientos inferiores a 5.000 kg/ha

PERFIL DEL SABOR



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Fermentación en tino de madera de roble francés, con sombrero sumergido un mínimo de dos semanas.

Fermentación maloláctica en barricas francesas de 500L, donde el vino permanece 16 meses. Maduración adicional de 16 meses en tino de madera.

AROMAS



CIRUELA



REGALIZ



CONFITURA DE MORA

MARIDAJE

Los aromas terciarios bien integrados con la fruta roja madura invitan a maridar con carnes rojas, estofados, chocolate y quesos curados.



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA