

**SEGARES TEMPRANILLO 2016 DOCa RIOJA****INFORMACIÓN GENERAL**

Marca	Segares
Tipo de vino	Tinto Joven
Añada	2016
Número de botellas	60.000 botellas

**VIÑEDOS**

Denominación origen	DOCa Rioja/Rioja Baja
Finca	Viñedos familiares, "Los Nuevos", Galilea (La Rioja)
Año de plantación	1989
Superficie	7,50 ha
Altitud	640 m
Rendimiento	6.000 kg/ha
Conducción	Secano-Espaldera
Tipo de suelo	Calcáreo
Variedad uva	100% Tempranillo

**ELABORACIÓN**

Vinificación	Maceración prefermentativa en frío. Fermentación sostenida <27°C. Clarificación y ligera filtración
Grado de alcohol	13,5% Vol

**PACKAGING**

Tipo de botella	Bordeaux
Capacidad	750 ml
Embalaje	6 botellas/caja cartón tumbada
Palet	100-125 cajas/Europalet 600-750 botellas/Europalet





## NOTA DE CATA

---

Rojo cereza con toques violáceos que denotan su juventud. Fruta roja. Notas de frambuesa. Paso en boca fresco, algo picante, pero equilibrado, con marcadas notas de frutillos rojos del bosque, especialmente fresas silvestres y grosellas. Final elegante

## MARIDAJE

---

Se trata de un vino fresco, frutal que puede acompañar fácilmente una comida informal, plato de pasta o arroz ligeramente especiada tipo oriental, pasando por una ensalada o una crujiente pizza. Un vino que por sus aromas y frescura puede convertirse en un perfecto aperitivo refrescante antes del almuerzo

Temperatura de servicio 14<sup>o</sup>-16<sup>o</sup>C

## PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

---

Vino recomendado en el periódico *The Times*, como uno de los 50 mejores vinos para el verano 2015, por la crítica Jane MacQuitty, publicado el 18/07/2015. Jane MacQuitty's 50 best red wines for summer | The Times <http://www.thetimes.co.uk/tto/life/food/wine/article4500934.ece>, 2015 (añada 2013)

85 puntos *Guía Peñín de los Vinos de España*, 2013 (añada 2011)

88 puntos *Guía Peñín de los Vinos de España*, 2011 (añada 2009)

Seleccionado por el Systembolaget en Suecia como vino joven sin barrica para su distribución en todas las tiendas del monopolio sueco, 2009 (añada 2008)