



SEGARES CRIANZA 2011 DOCa RIOJA

INFORMACIÓN GENERAL

Marca	Segares
Tipo de vino	Tinto Crianza
Añada	2011
Número de botellas	30.000 botellas

VIÑEDOS

Denominación origen	DOCa Rioja/Rioja Baja
Finca	Viñedos familiares, "La Cruz", Galilea (La Rioja)
Año de plantación	1986
Superficie	7,00 ha
Altitud	600 m
Rendimiento	6.500 kg/ha
Conducción	Secano-Espaldera
Tipo de suelo	Arcilloso-calcáreo
Variedad uva	100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Vinificación	Maceración en frío. Fermentación sostenida. Clarificación suave y ligera filtración
Crianza en bodega	12 meses en bodega 70% roble americano y 30% roble francés
Crianza en botella	12 meses de crianza en botella
Grado de alcohol	13,5% Vol
Consumo óptimo	Dentro de los 8 años siguientes a su cosecha

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 picota con notas violáceas. Aroma de fruta roja fresca, fresón, cereza, sobre fondo especiado con presencia de notas de crianza, tilo, hoja de tabaco y ligero final mineral. Vino intenso, de entrada fresca fruto del equilibrio entre acidez y unos taninos compensados que aportan longitud y complejidad envolviendo las sensaciones percibidas en boca.

MARIDAJE

Su fuerza equilibrada gracias a su frescura en boca le hace encajar con platos un poco más untuosos, potentes, incluso con dulces o ahumados tipo barbacoa, guisos de carne con patatas y por qué no, comida tex-mex ligeramente picante

Temperatura de servicio 15º-17ºC

PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

88 puntos *Guía Peñín de los Vinos de España*, 2013 (añada 2008)

Medalla de Bronce en el concurso internacional *Decanter World Wine Awards*, Londres, 2013 (añada 2008)

88 puntos *Guía Peñín de los Vinos de España*, 2012 (añada 2007)

Recomendado en el concurso internacional *Decanter World Wine Awards*, Londres, 2011 (añada 2007)

Medalla de Plata en el concurso internacional *Concours Mondial de Bruxelles*, Luxemburgo, 2011 (añada 2007)

87 puntos *Guía Peñín de los Vinos de España*, 2011 (añada 2006)

Incluido en la *Guía Hachette 1.000 Vinos del Mundo*. Nueva selección, 2011 (añada 2006)

Medalla de Bronce en el concurso internacional *Decanter World Wine Awards*, Londres, 2010 (añada 2006)

Medalla de Plata en el concurso internacional *Vinalies Internationales*, París, 2010 (añada 2006)