

# Rondán Colección Privada

## Crianza

Este vino de un corte moderno, afrutado y estructurado se elabora seleccionando los mejores racimos en cada vendimia, así nace esta Colección privada.

### Reparto varietal:

100% tempranillo

### Botellas numeradas:

Vino de ediciones muy limitadas y años muy concretos.

### ELABORACIÓN

Recogida a mano, racimo a racimo así es como recogemos las uvas buenas procedentes de nuestros propios viñedos de Rioja Alta..

### FERMENTACIÓN

En acero inoxidable con control de temperatura, despallado de racimos y un estrujado suave, maceración en frío para su posterior fermentación alcohólica y fermentación maloláctica. Crianza de 12 meses en roble Francés y a continuación su reposo en botella para su afinamiento hasta llegar a su momento óptimo.

### VINO

Un vino con personalidad propia para disfrutar de la mejor selección de nuestros viñedos en cada vendimia, color rojo con matices granate, destacan los aromas de fruta roja madura con toques dulces y especiados.

### EN BOCA

Su entrada en boca es suave, cremosa y envolvente, de trago largo dejando un final prolongado y muy bien estructurado.

### TEMPERATURA

La temperatura ideal de consumo es de 16°-18°.



RONDAN COLECCIÓN PRIVADA CRIANZA