

# DAVID PERICA

SELECCIÓN FAMILIAR



**Elaboración anual**  
20.000 botellas.



**Localización de los viñedos:**  
San Asensio, Rodezno, Haro, Rioja Alta.



**Variedades de uva**  
Tempranillo 75% / Maturana 25%.



## Proceso de elaboración

Selección manual de los mejores racimos de nuestras parcelas situadas en Rioja Alta y vendimiados en cajas de pequeño volumen con el máximo cuidado. Dentro de la bodega, los granos de uva son sometidos a estrictos controles de selección, antes de pasar a pequeñas tinajas de madera de roble francés, donde tendrá lugar la maceración pre fermentativa durante 24 horas a una temperatura de entre 5° y 7°. La fermentación alcohólica y maloláctica tendrá lugar en las mismas tinajas de madera de roble francés. Crianza en barricas de roble francés durante 12-14 meses y posterior redondeo en botella en nuestros calados durante al menos 10 meses previa salida al mercado.



**Grado alcohólico**  
14%.



**Temperatura de servicio**  
16°-18° C.



## Nota de cata

De color rubí intenso, limpio y de capa media alta. Nariz muy intensa, la primera sensación es especiada con presencia de toques de pimienta, regaliz y cacao que resaltan sobre un fondo de fruta negra madura con la evolución del vino en la copa donde aparecen tonos balsámicos, a anís, y licorosos. Entrada en boca sedosa, con un paso envolvente y goloso donde se aprecian las notas especiadas y mentoladas en perfecta armonía con todos los matices varietales de la uva y torrefactos proporcionados por la madera.



## Recomendaciones de maridaje

Ideal para verduras, carnes jugosas como cordero, asados, caza... y quesos curados.



BODEGAS PERICA S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España  
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: infobodegas@grupoperica.com  
www.bodegasperica.com

