

Señorío de Rondan

Gran Reserva

Bodegas Sáenz de Santamaría ha cuidado con esmero y ha seleccionado las cosechas mas excepcionales. Por eso 'SEÑORÍO DE RONDAN' es un vino que ha demostrado una gran estructura, plenitud de aromas, elegancia y gran equilibrio en boca como corresponde a un típico rioja de estas características.

Reparto varietal:

70% tempranillo
20% garnacha
10% mazuelo y tempranillo

Botellas numeradas:

Vino de ediciones muy limitadas y años muy concretos.

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas seleccionadas manualmente de nuestros viñedos más viejos.

FERMENTACIÓN

Se realizó a temperatura controlada y con una larga maceración. 'SEÑORÍO DE RONDAN' permaneció durante 24 meses en barrica nueva con sus tres trasiegos anuales correspondientes. Este proceso continuo con la crianza en botella durante no menos de 36 meses donde tuvo lugar el refinamiento necesario para este excepcional vino.

VINO

Su cuidado y esmerado proceso de elaboración han dado como resultado un vino de color rojo rubí y ribetes tejas que denota la buena evolución.

EN NARIZ

es complejo, con un aroma fino a tostado. Delicado y muy elegante.

EN BOCA

es muy sabroso y expresivo, persistente y de gran viveza.

TEMPERATURA

ideal de consumo es de 18°.



SEÑORÍO DE RONDAN