



<b>Nombre:</b>	<b>MILETO CRIANZA</b>
<b>Añada:</b>	<b>2022</b>
<b>Variedades:</b>	<b>85% Tempranillo 15% Garnacha, Mazuelo</b>
<b>Vinedos:</b>	<b>Rioja Alta</b>

#### ELABORACIÓN

Vendimia: Manual  
Prefermentación en frío durante 5 días y fermentación controlada a 24°C.

Crianza durante 12 meses en barricas de roble Americano y Francés.

#### DATOS TÉCNICOS

<b>Alcohol:</b>	14,35 % vol
<b>Acidez Total:</b>	5,40 gr./l Tartárico
<b>Acidez Volátil:</b>	0,65 Acético

#### NOTAS DE CATA

**Apariencia:** Color cereza intenso con tonos granates  
**Aroma:** Fruta madura con tonos de madera bien integrada.  
**Boca:** Acidez equilibrada y agradable intensidad frutal.  
Final largo y sabroso.

#### GASTRONOMÍA

Recomendado para acompañar cualquier tipo de comida.

Servir entre 16° - 18°C

#### PRESENTACIÓN

Botella "Bordelesa Selección"  
Corcho natural 49X24 mm  
Etiqueta autoadhesiva  
Caja de cartón para 6 botellas en posición vertical.

