

COMO LO HARÍA MI ABUELO

En homenaje a mi abuelo

Ha sido fermentado en lago abierto y con uva entera (sin despalillar) haciendo así una maceración carbónica.

Esta elaboración está basada en lo que él hacía, pero con los medios y los conocimientos que hoy tenemos.

Te recordará viejas sensaciones si ya habías tomado este tipo de caldo. Y si no, seguro que será algo nuevo para ti, que te hará amar más el vino.

Un vino que hará que tus sentidos viajen al pasado.

VARIETADES DE UVA:

Este vino ha sido elaborado con las cuatro variedades autóctonas de Rioja que utilizaba mi abuelo: Tempranillo, Garnacha, Graciano, y Viura.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo granada brillante y luminoso

Aroma: la nariz está marcada por aromas primarios a bayas rojas: frambuesa, arándanos, cereza y moras.

Paladar: vino fresco de medio cuerpo, taninos sedosos, redondos y cálidos. Lleno de fruta roja.

Final persistente con un destacado retrogusto de cítrico

Temperatura de servicio: 12-16 ° C

