



*Vinos Clásicos*

## Crianza

D.O. Ca. RIOJA



### AÑADA

2020

### VARIEDAD

Tempranillo 100%

### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14%

### VIÑEDOS Y TERRENO

Viñedos de más de 30 años

Arcillo - calcáreo

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en la segunda semana de octubre. Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación maloláctica y reposo durante 5 meses en depósitos de hormigón centenarios. Crianza en barrica de roble, americano y francés durante 12 meses y permanece 6 meses de reposo en botella.

### CATA

Vino con color rojo rubí brillante, de capa media y ribete granate. En nariz tenemos un vino con aromas a fruta roja, intenso y complejo. Destacan aromas de frutos del bosque y especias. En boca es un vino de intensidad alta, equilibrado y elegante. Acidez integrada y notas afrutadas con final largo.

