



Denominación de origen

D.O.Ca. Rioja

Variedad

Tempranillo

Viñedos

viñedos seleccionados de Valverde con 30-40 años de antigüedad

Vendimia

Cogida a mano en barquillas de 20kg

Grado alcohólico

14%

Azúcares reductores

1,0 g/l



Elaboración

Fermentación alcohólica y maloláctica con levaduras y bacterias autóctonas en depósito inoxidable

Crianza

3 meses en barrica nueva de roble francés

Nota de cata

Color rojo-cereza brillante e intenso. En nariz, aromas intensos de frutos rojos y notas de regaliz, vainilla y roble francés. Suave, persistente y equilibrado al paladar.



Servir entre 14° y 17°C grados de temperatura