



Vinos de Autor

Parábolas para Volar

D.O.Ca. RIOJA

AÑADA

2023

VARIEDAD

Garnacha 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14,5%

VIÑEDOS

Viñedos de más de 40 años
Arcillo - calcáreo

ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura, fermentación maloláctica en bodega y reposo durante 5 meses en depósitos de hormigón.
Crianza en bodega de roble americano durante 10 meses.

CATA

Color rojo cereza brillante y violáceo. En nariz, fruta roja fresca de fresa y frambuesa bien integrada con notas especiadas y un toque vainilla. En boca destaca por su frescura, acidez viva, tanino pulido y un final equilibrado con recuerdos frutales y tostados sutiles.

