



C O R D E M E I

TINTO

Rioja

Denominación de Origen Calificada

Reserva 2014

14,5º

95% Tempranillo, 5% Mazuelo

Crianza de 24 meses en barrica de roble francés

Vendimia a mano

Uvas seleccionadas

Fermentación a temperatura contralada

Uvas procedentes de viñedos propios plantados hace 50 años

Zona de Ábalos (La Rioja Alta) a los pies de la Sonsierra, considerada una de las zonas más óptimas para cultivar viña por sus suelos arcillosos y calcáreos que retienen poca agua y dan bajas producciones de alta calidad.

Viticultura sostenible.

CATA

Tonos cereza picota con ligera evolución a tonos rubí en laterales de copa. Abundante percepción glicérica.

En nariz es limpio, profundo y balsámico, de carácter especiado y tostado.

En boca es cálido y carnoso. Muy estructurado, con recuerdos a chocolate amargo. Abundantes taninos dulces muy bien integrados.