



Viña Alto del Chupete

DOC Rioja

Un sueño cumplido, una historia real

Añada	2020
Plantación	1980
Producción	Ecológica
Finca	Alto del Chupete
Superficie	1,8 has.
Suelo	Pedregoso profundo
Clones	Selección propia
Sistema	Doble cordon royat
Vendimia	Manual



Tinto ecológico Viñedo Singular elaborado con 100% Garnacha tinta envejecido 14 meses en barrica de roble francés

Apariencia	Color rojo picota de alta intensidad, con unos reflejos muy brillantes e irisaciones púrpuras	
En copa	Con aromas intensos de fruta roja fresca y ácida (grosella roja, fresa y frambuesa silvestre) rodeada de hierbas aromáticas como tomillo, lavanda, con un suelo arcillo ferroso, rojo e intenso	
En boca	Fresco, de fácil paladar, sedoso al tacto, acidez equilibrada, intensas notas de fruta negra con sutiles recuerdos balsámicos y final largo	
Maridaje	Quesos de oveja, carne de buey, arroces de carne, jamón ibérico de bellota	
Información Nutricional	Alcohol	14,0% vol.
	Acidez total	5,6 g/l expresado en ácido tartárico
	PH	3,41
	Acidez volátil	0,52 g/l expresado en ácido acético
	Azúcares reductores	2,2 g/l

Servir a temperatura: 16º