

TINTO MACERACIÓN CARBÓNICA D.O. Ca. RIOJA SELECCIÓN FAMILIAR

Variedad de Uva: 90% Tempranillo y 10% Viura

Vendimia:

Vendimia manual de viñedos propios situados en Rioja Alta, bajo la protección de los Montes Obarenes. Las uvas provienen de nuestros viñedos más antiguos y menos productivos, lo que garantiza una mayor concentración de aromas y color. El esmerado cuidado de la viña es el pilar fundamental en la creación de este vino de calidad superior.

Elaboración:

La maceración y fermentación alcohólica se realiza con uvas enteras en depósitos de acero inoxidable, manteniendo un riguroso control de temperatura entre los 22 y 28°C durante 15 días. La extracción del vino se realiza de manera artesanal, con el pisado de las uvas antes del prensado, lo que realza la expresión frutal y fresca. Posteriormente, el vino madura en barricas de roble, donde adquiere su afinado y bouquet.

Nota de Cata:

- Vista: Color rojo picota con ribetes granates, que reflejan su estructura.
- Nariz: Aromas profundos de fruta madura, acompañados de notas especiadas, toques de vainilla y sutiles tostados aportados por la madera.
- Boca: Entrada redonda y equilibrada, con un cuerpo suave y un largo final en boca, donde se perciben nuevamente las notas frutales y especiadas.

Temperatura de Servicio: 14°C.

Maridaje:

Este vino es el acompañante ideal para asados, guisos, aves de corral, pastas, arroces, embutidos y quesos. Su versatilidad y equilibrio lo hacen perfecto para resaltar el sabor de una variedad de platos.

Presentación:

Disponible en cajas de cartón que contienen 6 botellas de 75 cl.

