

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO
BODEGAS Y VIÑEDOS

6TH
GENERATION
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



QUIRUS SELECCIÓN DE FAMILIA 2016

Variedad de uva: Tempranillo

Uvas: Las mejores uvas seleccionadas de nuestros viñedos más viejos en Rioja Alta.

Grado alcohólico: 13,5%.

Método de elaboración: Fermentación de la uva despallada en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Realización diaria de labores de remontado. Se alarga la maceración para obtener un vino con gran extracto y color.

Crianza: De 14 a 20 meses en barricas de roble americano y francés. Trasegado cada 6 meses. Concluida la crianza en barricas, se realizará el “coupage” o mezcla del vino de las diferentes barricas de una misma añada. Este “coupage” se **madura** en los depósitos de hormigón de **nuestro calado subterráneo**. Estos depósitos y las condiciones ambientales inimitables del calado, permiten que los vinos **sigan su correcta maduración y aumento de la calidad**.

Cata: Color rojo cereza oscuro, brillante e intenso.

Nariz: elegante y completa.

Equilibrado, aromas de frutas maduras sobre una base mineral, especias y madera tostada. **Boca:** sabroso, con un toque de madera, minerales y regaliz. Final muy agradable y persistente.

Temperatura servicio: 16-18°C.

PREMIOS AÑADA 2013-2015:



BERLINER SILVER



www.bodegasquiroga.com

info@bodegasquiroga.com

C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.

Tel. y Fax: (0034) 941 379 334

Mobile: (0034) 606 042 478 / (0034) 646 708 862