DESDE 1850

QUIROGA DE PABLO
BODEGAS Y VIÑEDOS
6TH GENERATION
AZOFRA - RIOJA ALTA

AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.

VEGAN

Lagar de CAYO RESERVA 2016.

Variedad de uva: Tempranillo.

Uvas: Selección de las mejores uvas en nuestros viñedos más viejos **en Rioja Alta.**

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Método de elaboración: Fermentación de la uva sin raspón en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Remontados diarios. Se alarga la maceración para obtener un vino con gran extracto y color.

Crianza: En barricas de roble americano y francés entre 21 y 36 meses efectuando trasiegos cada seis 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 de nuestro "calado", permiten que los vinos **sigan su correcta maduración y aumento de calidad.**

Nota de cata: Color rojo intenso con tonos granates, bien cubierto. Aromas especiados, con fruta madura, notas sutiles de roble tostado. Muy bien equilibrado en la boca, expresivo, sedoso, redondeado con un final muy largo, complejo y persistente.

Temperatura de servicio: 16-18 ºC.

MEDALLAS DE LA AÑADA 2014.

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