HPM
HERMANOS
PASCUAL
MIGUEL
RIOJA
Denominación de Origen Calificada

CRIANZA

Se trata de una apuesta de la bodega por hacer un vino diferente y de gran calidad. Se envejece exclusivamente en barricas de roble ruso.

Éstas le confieren aromas muy dulces (como sucede con el roble americano) y a la vez un sutil toque especiado (como sucede con el roble francés), de esta forma se consigue un vino complejo y con una carácter muy particular.

FICHA TÉCNICA

- **VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo.
- **EDAD DEL VIÑEDO:** Más de 40 años.
- **VENDIMIA:** Manual en cajas de 10kg.
- **ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO EN BARRICA:** Elaborado siguiendo el criterio de los hermanos Jesús y Luis. Maceración pre-fermentativa en frío, seguida de 9 días de fermentación alcohólica. Criado en barrica de 225L de roble ruso durante 12 meses, seguido de un afinado en botella 6 meses.
- **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 14% vol.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15-17ºC
- **MARIDAJE:** Carnes rojas, cordero asado, comidas especiadas y quesos.

FICHA DE CATA

FASE VISUAL: Rojo rubí con matices brillantes y capa media-alta.

FASE OLFATIVA: Presenta una base aromática de fruta roja madura, compleja y señorial. Resaltan las notas características de su crianza en roble ruso; clavo, pimienta, vainilla...

FASE GUSTATIVA: Paso largo y duradero, también complejo, estructurado. Dotado de sabores afrutados bien integrados con la madera; de nuevo fruta roja, vainilla y especias.

C/ Mayor, 43. 01307 BAÑOS DE EBRO (ÁLAVA) info@bodegashpm.com
www.bodegashpm.com