



# CIALU

## BODEGAS



## CIALU CRIANZA

### VENDIMIA SELECCIONADA

Nombre del Vino: CIALU

Tipo de Vino: Crianza Vendimia Seleccionada.

Zona de Producción: Rioja Alta

Calificación: Muy buena

Variedades de Uva: 75% Tempranillo, 15% Garnacha y 10% Mazuelo.

Producción: 65.000 botellas

Edad del Viñedo: 15 a 60 años

Packaging: Cajas de 3, 6 y 12 botellas (75cl)

Grado alcohólico: 13,5% Vol

Acidez Total: 5,30

pH: 3,60

Acidez Volátil: 0,5

### Elaboración

Maceración pre-fermentación en depósito de acero inoxidable a 10-12 grados Celsius durante 7-10 días. La fermentación alcohólica a 25 grados Celsius de temperatura máxima durante 14-16 días.

Crianza de 14 meses en barricas de 225 lts. Fondo Allier – roble francés y americano, con posterior redondeo en botella durante 12 meses.

### Cata

Vista

Cereza granate de capa media.

Olfato

Aromas a frutas rojas, regaliz y vainilla.

Gusto

Agradable, suave y postgusto de vainilla y canela.



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Avda. de La Rioja. 50 · 26321 Bobadilla · La Rioja · T. +34 941 374 224  
M. +34 689 589 413 · bodegas@cialu.es [www.cialu.es](http://www.cialu.es)