



Finca LA PICONADA

TINTO 2021

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido elaborado tras seleccionar las mejores uvas procedentes de nuestros viñedos, vendimiados en su momento óptimo de maduración, tras una fermentación controlada descansa mínimo 12 meses en barricas de roble francés y americano, complementando su crianza con 12 meses de botella.

Vino elaborado con las variedades Tempranillo y Maturana tinta realizando el total de la fermentación en depósitos de acero inoxidable con una ligera maceración de unos 10 días y una suave crianza sobre sus lías, tras una selección de tonelerías, pasa a crianza en barricas permaneciendo en las mismas durante 12 meses.

CATA:

Color rojo cereza de intensidad media-alta con abundante glicerina.

Aroma complejo con matices propios de las variedades que lo integran mezcla de frutos rojos con notas vegetales, panadería, canelas y vainillas.

El paso en boca es delicado donde se aprecia la crianza de barricas de roble y donde va ganando en matices e intensidad para acabar en un final largo y aterciopelado.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Rioja, Denominación de Origen Calificada.



VARIETADES:

Tempranillo y Maturana.



CRIANZA:

12 meses en barrica y 12 meses en botella.



TEMPERATURA SERVICIO:

14°-16°



GRADO ALCOHÓLICO:

14 %



PRESENTACIÓN:

Caja de 6 botellas de 75 cl.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
BODEGAS DIEZ DEL CORRAL

ANGUCIANA, ESPAÑA. R.E. 0294-LR PRODUCT OF SPAIN

www.bodegasdiezdelcorral.com

@bodegasdiezdelcorral