



LA PICONADA

MATURANA 2021

ELABORACIÓN:

Vino elaborado con la variedad Maturana tinta, procedente de viñedo “La Piconada” plantado en 2008 y cultivado en espaldera con cordón doble, situado en la localidad riojaleña de Anguciana, donde también se ubica la bodega, a escasos 3 km del “Barrio de la Estación”.

El terreno es arcillo-ferroso con canto rodado.

Realiza su fermentación en depósitos de acero inoxidable a 24 °C después de una suave crianza sobre sus lías, pasa a crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

CATA:

Color: intenso, rojo picota, conservando morados.

En el aroma se aprecian los tonos vegetales de hierbas sin llegar a ser piracínicos, típicos de la variedad, acompañados con las notas de la madera.

En boca es equilibrado con una acidez muy bien integrada y unos taninos redondos que le confieren una personalidad única.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Rioja, Denominación de Origen Calificada.



VARIETADES:

Maturana.



CRIANZA:

12 meses en barrica.



TEMPERATURA SERVICIO:

15°-17°



GRADO ALCOHÓLICO:

14 %



PRESENTACIÓN:

Caja de 6 botellas de 75 cl.

EMBOTELLADO POR
BODEGAS HIJOS R. DIEZ DEL CORRAL
ANGUCIANA, ESPAÑA R.E 0294-LR PRODUCT OF SPAIN

www.bodegasdiezdelcorral.com

@bodegasdiezdelcorral