URBINA

FICHADE CATA

www.urbinavinos.com
angel@urbinavinos.com
Tel: 941224272
C/ Campillo 33, 26214
Cuzcurrita de Río Tirón
facebook.com/bodegasurbina
twitter.com/bodegasurbina

Urbina Crianza

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL
Color cereza-rubí.

FASE OLFATIVA
Buena intensidad. Dominada por las notas de los terciarios de la crianza, con un predominio de recuerdos del roble americano. Cocos, vainillas y especias que recuerdan a la pimienta blanca. La fruta aparece elegante y claramente en forma de fruta roja, cereza, madura acompañada de recuerdos lácticos, complejidad y equilibrio con notas a almizcle, incienso, y monte bajo, tomillo, eneldo , cáscara de naranja.

FASE GUSTATIVA
Equilibrado y complejo, se confirman los matices detectados en nariz, cálidos matices de grosella negra en el paladar, notas especiadas a incienso y almizcle, combinadas con la fruta negra. Toque de hierbas aromáticas predominando el hinojo, tomillo y eneldo, buena estructura y persistencia, refrescante acidez. Muy agradable y fácil de disfrutar.

VINO
Urbina Crianza

BODEGA
Bodegas Urbina

ORIGEN
DOC Rioja

VARIEDADES
Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO
14,0%

VITICULTURA
Equipo de Viticultores de la Familia Urbina, este vino se elabora a partir de una selección de uvas de los viñedos propios de Bodegas Urbina.

ENOLOGÍA
Equipo de Enólogos de la Familia Urbina

PRODUCCIÓN
150.000 botellas

ELABORACIÓN
Fermentado a 28º C y macerado durante 28 días en depósito de acero inoxidable, el vino permanece en barrica de roble durante 12 meses, después es embotellado y permane un mínimo de 6 meses en botella antes de salir al mercado.