



BODEGAS FORCADA

Vinos de Alta Montaña

HERENCIA DE BACO



HERENCIA DE BACO Crianza

TIPO DE VINO D.O.Ca. Rioja. Tinto. Crianza.

PERFIL En conversión a ecológico, solo contiene sulfitos.

VARIEDADES Tempranillo, Garnacha, Graciano.

VIÑEDOS Selección de parcelas de hasta 80 años a una altitud entre 600 - 800m, ubicados dentro de la Reserva de la Biosfera.

ELABORACIÓN Vendimia manual. Uva despalillada. Maceración prefermentativa en depósito de acero inoxidable a 5°C. Maceración con hollejos para extracción de color durante 6 días. Fermentación a 25°C durante 10 días.

CRianza 12 meses en barricas de uno y dos años de roble americano y francés.

ABV 14,5%

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con ligeros matices teja. Limpio y brillante.

Aromas especiados intensos. Frutas maduras combinadas con notas tostadas de roble envejecido.

En boca es agradable y bien estructurado, con un buen equilibrio entre fruta y tostados, vainilla, matices balsámicos y una gran sensación final.