

VR
VIÑA
VEREDA
DEL RÍO
maceración
carbónica



FICHA TÉCNICA

Tipo: Tinto Maceración Carbónica
(Vino de Zona)
Región: D.O.Ca.RIOJA
Variedades: 85% Tempranillo,
15% Garnacha
Cosecha: 2023
Grado alcohólico: 13,5% Vol.



RIOJA ALTA

Vereda del Río Maceración Carbónica 2023 se elabora por el método tradicional. Este consiste en dejar los racimos enteros en ausencia de oxígeno para que las uvas fermenten en su interior dando estos vinos tan afrutados característicos.

CATA

Fase visual:
Limpio, brillante con abundante lágrima. Color rojo picota con ribetes violáceos..

Fase olfativa:
Nariz intensa y fresca, persistente. Complejas notas florales, notas a frutas rojas (fresas, frambuesas). Con muy marcadas notas aromáticas características de la maceración carbónica del tempranillo de la zona.

Fase gustativa:
Entrada golosa. Fresco, sedoso con taninos equilibrados y recuerdos a frutas rojas.

Temperatura de servicio: 13-16°.

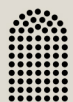
Maridaje: Con pastas, arroces, pescados no muy grasos, risotto de setas, comida asiática.

AÑADA 2023

Año de escasas lluvias durante el verano con precipitaciones a finales de la época de madurez que en nuestra zona permitieron un fin de ciclo excelente con una buena complejidad y equilibrio de las uvas, bajas producciones y buena intensidad.

PARCELA

Nace de cepas de 40 a 50 años. La altitud de nuestros viñedos, superior a 550 metros permiten vendimiar en el momento adecuado en el que se juntan una buena madurez aromática equilibrada con una acidez óptima para la elaboración de estos vinos.



SAN MARTÍN DE ÁBALOS
BODEGAS
Y VIÑEDOS