



BODEGAS
AMADOR GARCÍA
RIOJA ALAVESA

9 NIETOS DE AMADOR GARCÍA

Vino tinto elaborado con uvas seleccionadas de viñas viejas de Tempranillo (100%) envejecido en barricas de roble francés durante seis meses.

Vendimia:

Hay que tener en cuenta que nuestros vinos están elaborados con viñedos cuyo suelo es poco profundo y tienen caliza y arcilla que retienen mejor la humedad. Viñedos plantados en el año 1966 en vaso y orientados de este a oeste y a una altitud de 520 metros.

Vendimiamos a mano y en cajas de 10 kilos.

Vinificación:

Fermentación lenta y controlada, con remontados periódicos para extraer el color y los aromas deseados.

El vino permanece durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

El vino reposa en el botellero durante un mínimo de 3 meses antes de salir al mercado.

Un vino que destaca por su potencia, elaborado con mucho mimo y todo el cariño que la tercera generación le dedica al fundador, su "abuelo".

Color cereza intenso con ribetes violáceos y un aspecto limpio, brillante y con abundante lágrima. Aroma intenso y penetrante, un vino complejo con notas afrutadas, un aroma balsámico (regaliz) y un aroma a diversas especias debido al tostado de la barrica.

Es un vino equilibrado, potente y armonioso. Entra en boca suavemente, revelando taninos firmes y agradables junto con la calidez del alcohol.

Recomendamos servir a unos 18°C.

Maridaje: Servir con quesos curados, carnes rojas, carrilleras de cerdo en salsa y chorizo ibérico.

