



Tempranillo 2019

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

## PERFIL

FRUTAL	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
TANINO	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
INTENSIDAD	● ● ● ● ●

## TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo

Viñedos propios.

Altitud: 450-490m

Suelo: Aluvión

## LA AÑADA 2019

Marcada por escasas precipitaciones en invierno y primavera.

Elevadas temperaturas a finales de junio.

Temperaturas similares a la añada 2018.

Muy buen estado sanitario general en las viñas al igual que buen estado de vegetación.

Bayas pequeñas y menor cantidad, lo que proporciona una mayor concentración y calidad en los vinos.

## VINIFICACION

Despalillado, estrujado y posterior maceración en frío.

Fermentación a temperatura controlada y reposo en depósitos de acero inoxidable.

## NOTAS DE CATA



Color púrpura intenso.



Aromas de frutas rojas y negras. Destacar el potencial especiado a medida que vaya madurando en bodega.



Intensas notas frutales debido a la buena madurez fenólica.  
Notas de cereza, grosella, incluso frambuesas.  
Larga persistencia en el postgusto.

## MARIDAJE

Nos gustan los vinos jóvenes por su limpieza y notas varietales, para tomarlos solos o acompañados con tapas o pinchos.

Temperatura de servicio: 15-16°C

ALCOHOL: 14%

