



Madurado 2018

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

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

TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo
Viñedos propios de más de 20 años
Altitud: Entre 490 y 550m
Suelo: Diferentes tipos de suelos arcillosos y de aluvión.




LA AÑADA 2018

Marcada por precipitaciones en invierno y primavera.
Temperaturas más bajas que el 2017, retraso en la brotación.
Estrés hídrico moderado en verano.
Vendimia larga y controlada con entrada de uva en las mejores condiciones.

VINIFICACIÓN

La elaboración de este vino partió de un vino joven especialmente seleccionado tras la fermentación maloláctica.
Se eligió un depósito con más estructura e intensidad.
Crianza: 6-8 meses en roble americano y 4 meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA

-  Rojo púrpura de intensidad media.
-  Intensos aromas a cerezas maduras y vainilla.
-  Cuerpo medio con sabor a fruta roja y especias.
Taninos dulces y finos que aportan un suave final.

MARIDAJE

Ideal para tapear y para las comidas informales: tapas, ibéricos, carnes asadas o a la parrilla, verduras a la plancha, paté y pasta.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14,5%

