



Madurado 2019

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 aluvi3n.

LA AÑADA 2019

Marcada por escasas precipitaciones en invierno y primavera.

Elevadas temperaturas a finales de junio.

Temperaturas similares a la añaada 2018.

Muy buen estado sanitario en el momento de la vendimia.

Bayas pequeas y menor cantidad, lo que proporciona una mayor concentraci3n y calidad de los vinos.

Calificaci3n de añaada: Excelente

VINIFICACI3N


La elaboraci3n de este vino parti3 de un vino joven especialmente seleccionado tras la fermentaci3n malol3ctica.


Se eligi3 un dep3sito con m3s estructura e intensidad.

Crianza: 6-8 meses en roble americano y 4 meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA

 Rojo granate de intensidad media.

 Intensos aromas a cerezas maduras y vainilla.

 Cuerpo medio con sabor a fruta madura y especias. Taninos dulces y finos que aportan un suave final.

MARIDAJE

Ideal para tapear y para las comidas informales: tapas, ib3ricos, carnes asadas o a la parrilla, verduras a la plancha, pat3 y pasta.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14,5%

