



Vinos Clásicos

Crianza

D.O.Ca. RIOJA

AÑADA

2020

VARIEDAD

Tempranillo 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14%

VIÑEDOS Y TERRENO

Viñedos de más de 30 años

Arcillo - calcáreo

ELABORACIÓN

Vendimia manual en la segunda semana de octubre. Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación maloláctica y reposo durante 5 meses en depósitos de hormigón centenarios. Crianza en bodega de roble, americano y francés durante 12 meses y permanece 6 meses de reposo en botella.

CATA

Vino con color rojo rubí brillante, de capa media y ribete granate. En nariz tenemos un vino con aromas a fruta roja, intenso y complejo. Destacan aromas de frutos del bosque y especias. En boca es un vino de intensidad alta, equilibrado y elegante. Acidez integrada y notas afrutadas con final largo.

