



CRIANZA

ENOLOGÍA: Ana Gómez de Segura

VITICULTURA: José Antonio Gómez de Segura

REGIÓN: D.O.Ca. Rioja , subzona: Rioja Alavesa

VIÑEDOS: Viñedos viejos recolectados manualmente de 38 años de edad, en el término municipal de Laguardia. El tipo de suelo es arcillo – calcáreo, muy pobre y en pendientes orientadas al sur. Viñedos propios. Variedad Tempranillo.

CLIMATOLOGÍA: Clima mediterráneo con influencia atlántica, diferencia extrema entre el verano y el invierno. Precipitación: 400 litros.

ELABORACIÓN: Las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable durante unos 10 días, más tarde se continúa 5 – 8 días con los remontados diarios. Después de hacer la fermentación Maloláctica pasa a barrica de roble americano y francés durante 12 meses para pasar a botella a redondearse.

NOTAS DE CATA: Profundo vestido rojo cereza oscuro, con buena capa limpio y brillante. Aromas de crianza con predominio de madera nueva sobre un elegante fondo a frutas negras bien maduras. En boca acidez bien integrada y paso lleno, sedoso y con un final amplio intenso en sabores y bien estructurado.

MARIDAJE: Perfecto para acompañar la cocina mediterránea, frituras, verduras a la parrilla,, legumbres, arroces, pastas, pescados, jamón, chorizo, patés, carnes asadas, estofadas o a la parrilla, quesos suaves o semi – curados

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C