



MACERACIÓN CARBÓNICA

ENOLOGÍA: Ana Gómez de Segura

VITICULTURA: José Antonio Gómez de Segura

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

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

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

ELABORACIÓN: Las uvas se meten en depósito de acero inoxidable y en lagares de hormigón y fermenta durante una semana con remontados suaves

NOTAS DE CATA: Rojo frambuesa brillante con reflejos violáceos. En aroma es intenso y frutal a fruta roja madura. Con buena estructura, sabroso, largo y ligeramente carbónico.

MARIDAJE: Este vino acompaña a carnes asadas a la parrilla, solomillo de buey, caza, quesos curados, etcétera.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14 – 16 °C