



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
ZONA DE VIÑEDOS:	Selección de viñedos de la Sonsierra Riojana y Alavesa, Alto Najerilla, Laderas del Moncalvillo y Albelda de Iregua.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	Entre 40 a 70 años, 100% viñedo en vaso.
SUELOS:	Suelos arcillo calcáreos con componente ferroso de origen principalmente sedimentario. Esta combinación de suelo nos ofrece vinos ágiles, frescos y frutales.
VARIETADES:	Vino elaborado a partir de un 85% Tempranillo, 12% Garnacha y 3% Maturana Tinta.
ELABORACIÓN:	Vendimia manual. El Tempranillo se despalilla la Garnacha no se despalilla se vinifica con raspón y fermentan con levaduras autóctonas a temperatura por debajo de los 25°C para conservar la frescura y el carácter frutal.
CRianza:	12 meses en barricas de roble francés, americano y del este y 20 meses en botella.
ALCOHOL:	14%

CATA



Del subsuelo al cielo. La singularidad de pequeñas viñas

Color rojo cereza con ribete picota.



Intensos aromas de fruta negra, moras y arándanos en confitura, junto a notas cremosas de café y chocolate con un fondo de vainilla.

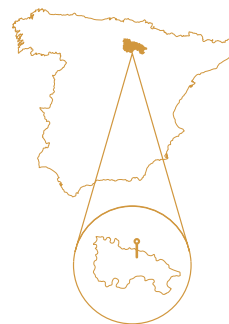


En la entrada en boca es intenso, redondo y sedoso con recuerdos de frutas negras, vainilla, toffe y café, en la retronasal aparecen notas de vainilla y regaliz, con un final muy largo.



FINCA:

Fincas Seleccionadas, La Rioja



Selección de viñedos de la Sonsierra Riojana y Alavesa, Alto Najerilla, Albelda de Iregua y Laderas del Moncalvillo, ensamblaje de terroirs seleccionados en cada zona, el vino se envejece en barricas bordelesas durante 12 meses y 20 en botella.