



TIPO

Tinto con 15 meses de envejecimiento

VARIEDADES UVAS

Tempranillo

VINIFICACIÓN

De nuestras parcelas de variedad Tempranillo situadas en el municipio de Laguardia, seleccionamos aquellas que destacan por su potencial y elevada concentración. Se vinifica en pequeños depósitos a temperatura controlada pasando después por una crianza de 15 meses en barricas de madera francesa, resultando en un vino actual donde la madera no sobresale sobre la fruta consiguiendo así un vino innovador en la Rioja Alavesa.

NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo picota de capa alta. Finos recuerdos a ciruela negra, arándanos y frambuesas, nuez moscada, monte bajo y notas balsámicas. Jugoso, con acidez vibrante, envolvente y ofrece un fluido paso por boca, equilibrado y perseverante en vía retronasal.

MARIDAJE

Acompañante ideal con carmes rojas, embutidos, quesos curados, arroces con carne, pescados azules, pastas con salsa de tomate y dulces de chocolate.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada. Las botellas deben almacenarse en posición horizontal, quedando el corcho en contacto con el vino, favoreciendo así un cierre perfecto y evitando la oxidación del mismo.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

Escanear para información
nutricional y lista de ingredientes:



750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.