

SELECCIÓN DE FINCAS

TEMPRANILLO

Nombre del Vino:	Tempranillo
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Añada:	2016
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo.

Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico:	14 % Vol.
Acidez Total:	5,2
pH:	3,57
Acidez Volátil:	0,66

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Variedad típica de Rioja y extendida al resto de España.

Es una variedad con buena producción, de racimo compacto y resistente a condiciones climáticas adversas.

La vendimia se realiza cuando los controles realizados marcan un grado de maduración bueno.

A su entrada en bodega realizará la fermentación en acero inoxidable y pasara entorno a 7-8 meses en barrica 50% americana y 50% francés de 225 litros .

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia se realiza tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable.

El viñedo presenta una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del envero, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad.

Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días respecto a añadas anteriores y con una climatología que acompañó en todo momento, es una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas, permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Color granate con notas azuladas en el menisco.

Aromas a frutos del bosque y regaliz muy típico de la variedad tempranillo, a esto le sumamos los aromas procedentes de la crianza en barrica, con suaves notas pasteleras mezcladas con toques especiados.

Su paso por el paladar es suave con un tanino amable y ligero que finaliza en una retronasal larga y golosa. Maridaje perfecto para la dieta mediterránea.

Temperatura de servicio aconsejada 16-18°C.



SELECCIÓN DE FINCAS

TEMPRANILLO

Nombre del Vino: Tempranillo
Tipo de Vino: Tinto
Zona de Producción: Rioja
Añada: 2016
Calificación DOCa Cosecha: Muy Buena
Variedades de Uva empleada: 100% Tempranillo.

Tipo de botella: Bordelesa
Cajas y botellas: Caja de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico: 14 % Vol.
Acidez Total: 5,2
pH: 3,57
Acidez Volátil: 0,66



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Variedad típica de Rioja y extendida al resto de España.

Es una variedad con buena producción, de racimo compacto y resistente a condiciones climáticas adversas.

La vendimia se realiza cuando los controles realizados marcan un grado de maduración bueno.

A su entrada en bodega realizará la fermentación en acero inoxidable y pasará entorno a 7-8 meses en barrica 50% americana y 50% francés de 225 litros .

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia se realiza tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable.

El viñedo presenta una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad.

Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días respecto a añadas anteriores y con una climatología que acompañó en todo momento, es una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas, permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Color granate con notas azuladas en el menisco.

Aromas a frutos del bosque y regaliz muy típico de la variedad tempranillo, a esto le sumamos los aromas procedentes de la crianza en barrica, con suaves notas pasteleras mezcladas con toques especiados.

Su paso por el paladar es suave con un tanino amable y ligero que finaliza en una retronasal larga y golosa. Maridaje perfecto para la dieta mediterránea.

Temperatura de servicio aconsejada 16-18°C.

SELECCIÓN DE FINCAS

TEMPRANILLO

Name of wine: Tempranillo
Type of wine: Red Wine
Region of production: Rioja
Year: 2016
Vintage Rating: Very Good
Grapes Varieties: 100% Tempranillo.

Bottle Type: Bordeaux
Case/Bottle size: C/6 – 75cl

Alcoholic Volume: 14 % Vol.
Total Acidity: 5,2
pH: 3,57
Volatile Acidity: 0,66

WINEMAKING

Typical variety of Rioja and extended to the rest of Spain. It is a variety with good production, of compact cluster and resistant to adverse climatic conditions.

The harvest takes place when the grapes present a good degree of maturation. At its entrance in the cellar the fermentation will be in stainless steel and will spend around 7 to 8 months in a barrel of 225 liters American and French oak.

HARVEST DESCRIPTION

The harvest is done after a vegetative cycle with a very favorable climatology. The vineyard presents an excellent vegetative and sanitary situation at the end of the summer, with expectations of a great harvest in quantity and quality. With an advance of the harvest of about 10 days with respect to previous vintages and with a climatology that accompanied at all times, it is a harvest realized of selective form. It is possible to culminate the good expectations, allowing the production of high quality wines.

TASTING NOTES

Garnet color with bluish notes on the meniscus. Aromas of red fruits and liquorice very typical of the tempranillo variety, to this we add the aromas coming from the aging in barrel, soft pastry notes mixed with spicy touches. Its passage through the palate is smooth with a gentle and light tannin that ends in a long sweet aftertaste. Mediterranean diet is an ideal pairing for this wine.

Recommended service temperature 16-18°C



SELECCIÓN DE FINCAS

TEMPRANILLO

Name of wine: Tempranillo
Type of wine: Red Wine
Region of production: Rioja
Year: 2016
Vintage Rating: Very Good
Grapes Varieties: 100% Tempranillo.

Bottle Type: Bordeaux
Case/Bottle size: C/6 – 75cl

Alcoholic Volume: 14 % Vol.
Total Acidity: 5,2
pH: 3,57
Volatile Acidity: 0,66



WINEMAKING

Typical variety of Rioja and extended to the rest of Spain. It is a variety with good production, of compact cluster and resistant to adverse climatic conditions.

The harvest takes place when the grapes present a good degree of maturation. At its entrance in the cellar the fermentation will be in stainless steel and will spend around 7 to 8 months in a barrel of 225 liters American and French oak..

HARVEST DESCRIPTION

The harvest is done after a vegetative cycle with a very favorable climatology. The vineyard presents an excellent vegetative and sanitary situation at the end of the summer, with expectations of a great harvest in quantity and quality. With an advance of the harvest of about 10 days with respect to previous vintages and with a climatology that accompanied at all times, it is a harvest realized of selective form. It is possible to culminate the good expectations, allowing the production of high quality wines.

TASTING NOTES

Garnet color with bluish notes on the meniscus. Aromas of red fruits and liquorice very typical of the tempranillo variety, to this we add the aromas coming from the aging in barrel, soft pastry notes mixed with spicy touches.

Its passage through the palate is smooth with a gentle and light tannin that ends in a long sweet aftertaste. Mediterranean diet is an ideal pairing for this wine.

Recommended service temperature 16-18°C