



Guardiano

D.O.Ca. RIOJA

Nace de la profunda Rioja Alavesa con un intenso tono rojo cereza, un delicado y redondo sabor en boca y un aroma de frutas rojas y negras que nos trasladará a los bellos bosques riojanos.

GRADOS

13,5

TEMP. SERVICIO

16/17°

ELABORACIÓN

Tras una vendimia seleccionada, los granos de uva fermentan en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Fermentación maloláctica.

VARIETADES

100% Tempranillo

CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés y americano durante al menos 12 meses, obteniendo en esta fase el equilibrio aromático que le caracteriza.

El vino reposa en botella el tiempo necesario previo a su salida al mercado.

CATA

Color rojo cereza brillante.

Recuerdo en nariz de frutas rojas y negras (grosellas y cerezas) bien ensambladas con toques de vainilla y especias. La entrada en boca es cálida y suave. Acidez equilibrada y tanino bien integrado. Intenso retrogusto.

MARIDAJE

Ideal para acompañar embutidos, menestras, todo tipo de carnes y quesos.

