



# Sabiyano

D.O.Ca RIOJA

Procedente de la Rioja Alavesa, con un aroma agradable y sutil que recuerdan a madera fina. Un gusto fresco y sabroso para el paladar.

**GRADOS**  
13,5

**TEMP. SERVICIO**  
16/17°

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

**VARIEDADES**  
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 cereza brillante.  
En nariz es agradable y sutil con recuerdos a maderas finas y frutas maduras.  
Tiene un gusto elegante, fresco y sabroso con taninos bien integrados y retrogusto largo.

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

