



Usted

D.O. Ca RIOJA

La suavidad y elegancia caracterizan a este delicado jugo de la Rioja Alavesa, con notas especiadas como el clavo y la vainilla. Una botella *vintage* y un atractivo color que aportarán una chispa de gentileza a cualquier mesa.

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 rojo cereza limpio y brillante.

En nariz sobresalen aromas a frutos maduros con notas especiadas como el clavo o la vainilla. Muy expresivo.

En boca es sabroso, estructurado, redondo y con un final largo y elegante.

MARIDAJE

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

