

SUBLIME Y EXCLUSIVO



VIÑEDOS

Uvas vendimiadas a mano de 4 viñedos seleccionados de unos 80 años ubicados en la región de Sonsierra, en el corazón de la Rioja Alta.



VARIETADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 4 días Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 24°C durante 9 días. Fermentación maloláctica en contacto con sus liñas en una selección de 65 barricas bordelesas nuevas de roble francés. Escogiendo aquellas que a través de los años y nuestra experiencia han demostrado aportar elegancia, finura y personalidad por su integración con el vino, verdadero protagonista de todo el conjunto.



ENVEJECIMIENTO

17 meses en la misma cuidadosa selección de barricas bordelesas nuevas de roble francés. 8 meses de crianza en botella como mínimo.



NOTAS DE CATA

De intenso color cereza picota, es capaz de transmitir profundas fragancias a regaliz, mora, grosella, caramelo, moca y toques mentolados. Su paladar es carnoso, potente y exuberante, resultando una experiencia para los sentidos que le hacen perdurar en el recuerdo.



MARIDAJE

Ideal para maridar con embutidos, carnes rojas, aves, pescados grasos, caza menor, quesos de media curación, platos especiados y guisos calientes como las legumbres o las tradicionales patatas a la riojana.



WINE ADVOCATE

91 PUNTOS

Robert Parker
Wine Advocate, 2018
Añada 2014



Tim Atkin
Master of Wine, 2018
Añada 2014



Medalla de Plata
International Wine & Spirit
Competición 2018
Añada 2014



Medalla de Plata
The Grand International
Wine Awards 2018
Añada 2014



Medalla de Oro
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2018
Añada 2014

