

## JOVEN Y AUTÉNTICO



### VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta.



### VARIEDADES

100% Tempranillo



### ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa durante 24 horas.

Fermentación alcohólica con ligeros remontados en depósitos de acero inoxidable durante 9 días a una temperatura máxima de 24°C para preservar y extraer al máximo los aromas afrutados.

Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.



### NOTAS DE CATA

De color rojo picota con ribetes amaratados y buena lágrima.

En nariz destaca su potente expresión varietal del tempranillo característico de esta zona. Con aromas de frutas del bosque (mora, frambuesa) y notas de violeta. Al agitar la copa surgen también aromas de regaliz y notas minerales.

En boca es fresco y goloso con una retronasal cargada de recuerdos frutales y regaliz que le dan un tono vivo que invitan a disfrutar de él.



### MARIDAJE

La mejor compañía para arroces, carnes rojas, legumbres, pescados de río, embutidos y quesos suaves.



### Medalla de Oro

Concurso Internacional  
Tempranillos al Mundo,

Añada 2013



### Medalla de Plata

International Wine  
Challenge, 2017

Añada 2015

# 87

PUNTOS  
★★★★

**GUÍAPEÑÍN**

Guía Peñin, 2018

Añada 2016

