

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, 2014
Añada 2013



Medalla de Plata
International Wine
Challenge, 2017
Añada 2015

87
PUNTOS

GUÍAPEÑÍN

Guía Peñin, 2018
Añada 2016



Medalla de Plata
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2018
Añada 2017