

TINTO CRIANZA 2005



RIOJA VEGA

PREMIOS

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES: ORO
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE: BRONCE



Rojo cereza madura, bien cubierto de capa, muy limpio

Notas de fruta negra ensamblada con aromas tostados,
canela y toffe



Estructurado, carnosos y equilibrado

Carne roja a la brasa o estofada, embutidos y
cocina oriental



Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

VIÑEDO

Tempranillo y garnacha: Venta del Jalón. Mazuelo: sierra cantabria

VENDIMIA

Tempranillo: finales de septiembre. Garnacha: mediados de octubre.
Mazuelo: 2ª quincena octubre

BARRICA

12 meses en roble americano con 2 trasiegos

BOTELLERO

Reposo mínimo de 6 meses

FECHA EMBOTELLADO

Diciembre de 2005

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

2007, 2008, 2009

