

TINTO MUERZA VENDIMIA SELECCIONADA 2004



RIOJA VEGA

Medalla de Plata. Concurso Internacional Wine Challenge 2007



Impecable rojo picota

Compleja: canela y especias fundiendo con aromas primarios de fruta madura frambuesas y regaliz



Contundente, untuoso y amplio con nobles taninos dulces y maduros

Potajes, cordero y cabrito



Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha

VIÑEDO

Tempranillo y Mazuelo: Sierra cantabria. Graciano y Garnacha: Venta del Jalón

VENDIMIA

Tempranillo: 1ª quincena octubre. Graciano y garnacha: medidos de oct. Mazuelo: 2ª quincena de octubre

BARRICA

4 meses en barrica americana de tres bosques diferentes

BOTELLERO

Según criterio enológico

PRODUCCION

13.300 botellas

FECHA EMBOTELLADO

Abril de 2005

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

2006, 2007 y 2008

