

9 BARRICAS 2008

RIOJA  VEGA

PREMIOS

Mundus Vini 2011: MEDALLA DE PLATA

Decanter 2001: MEDALLA DE PLATA

Wine Style Asia Award 2011: MEDALLA DE ORO

Sanghai International Wine Challenge 2011: MEDALLA DE PLATA

50% Tempranillo, 25% Graciano, 25% Mazuelo



Color rojo cereza de marcada intensidad, limpio y brillante.

Buena intensidad aromática con recuerdos balsámicos y minerales sostenidos por notas toffé aportadas durante su crianza



Sensación plena inicial de buena estructura con notas frescas, eucaliptus, viveza. En su largo postgusto aparecen tostados y deja un largo recuerdo goloso, cálido y sedoso.

Caza menor, ternera joven, carnes rojas, legumbres, platos especiados.



VIÑEDO

La decisión de vendimia y la selección de la uva en las parcelas se realizó a pie de campo en el momento de su recolección. Algunas de las parcelas en vaso de más de 50 años.

ELABORACIÓN

Tanto la recolección de las uvas como la fermentación de las tres variedades se han hecho por separado, en su momento óptimo de madurez y con condiciones de fermentación específicas en cada caso.

Este vino ha permanecido 9 meses en bodega, durante los cuales ha madurado mediante crianza sobre lías favorecida por periódicos battonages con diferentes frecuencias.

Este vino se ha clarificado y estabilizado de forma natural. No se descarta que pueda aparecer algún pequeño precipitado que no altera sus cualidades organolépticas.

CRIANZA

24 meses de bodega y un mínimo de 9 meses de botella

PRODUCCIÓN

9 barricas de 225 litros.

SERVICIO RECOMENDADO

18 - 20 °C

