

CRIANZA 2008

RIOJA  VEGA

80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo



Vino de capa media muy brillante

Complejo y rico en sensaciones, se perciben notas de frutas maduras muy bien ensambladas con aromas a vainilla, torrefactos y especias.



Aterciopelado, muy agradable, carnoso y estructurado. Es largo y con tanino de alta calidad.

Carnes de pluma: grasas, rojas o de caza. Ternera joven. Carne roja a la parrilla. Legumbres.



VIÑEDO Y VENDIMIA

Tempranillo: Valdearas, primera semana de Octubre

Garnacha: La Peña, tercera semana de Septiembre

Mazuelo: Peñas Altas, tercera semana de Octubre

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica de 10 días de duración con un máximo de 28°C. Maceración con hollejos durante 18 días. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.

CRIANZA

Doce meses en bodega con dos trasiegos y un mínimo de seis meses en botella.

PRODUCCION

750.000 botellas

SERVICIO RECOMENDADO

18°C

