

EDICIÓN LIMITADA 2009

RIOJA VEGA 

90% Tempranillo, 10% Graciano



Atractivo rojo rubí de capa alta, brillante y con reflejos morados.

Aromas tostados con notas balsámicas sobre fondo de frutos negros y licor.



Goloso y equilibrado con matices confitados, muy buena estructura tánica, largo postgusto y sensaciones finales cálidas y aterciopeladas.

Carnes rojas asadas o a la parrilla, cordero al horno ligeramente especiado, serranos, ibéricos y quesos curados.



VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos viejos de más de 50 años, seleccionadas y recolectadas en dos términos municipales de la Rioja, uno a las faldas de la Sierra de Cantabria y otro situado entre el valle del Ebro y del bajo Najerilla. Altitud media de 535 a 580 m.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica durante 5 días en depósitos con control de temperatura desde el momento de recepción, donde se realizan remontados y bazuqueos. Maceración postfermentativa durante 10 días. Fermentación maloláctica en barrica.

CRIANZA

Crianza en barrica durante 14 meses.

PRODUCCION

57.936 botellas

SERVICIO RECOMENDADO

18 - 20 °C

