

GARNACHA & GRACIANO

2010

RIOJA VEGA

PREMIOS

International Wine & Spirit Competition 2011. MEDALLA DE PLATA

50% Garnacha, 50% Graciano



Color rojo cereza con brillo y capa media.

Nariz balsámica, aromas de buena intensidad y personalidad.



Sensación sabrosa y equilibrada con acidez marcada y final de fruta fresca. Taninos muy suaves producto de un buen ensamblaje con su paso por bodega.

Cordero lechal, estofados de carne roja. Quesos grasos y untuosos. Pescados grasos. Crema de champiñones.



VIÑEDO Y VENDIMIA

Garnacha: Parcela La Peña, Septiembre 2010

Graciano: Parcela Recajo, Octubre 2010

ELABORACIÓN

Elaboración separada por variedades. Fermentación alcohólica de 7 días de duración con un máximo de 26°C. Maceración con hollejos durante 3 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Doble trasiego y coupage.

CRIANZA

Seis meses de crianza en bodega.

PRODUCCION

20.000 botellas

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

Hasta 2014

SERVICIO RECOMENDADO

16-17°C

