

Tempranillo

0393

Semicrianza 2019

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Elaborado siguiendo el tradicional método de crianza suave llamado “maduración en bodega”

VINO TINTO SEMICRIANZA

D. O. Ca. Rioja

100 % tempranillo

Corta crianza en bodega y afinamiento en botella

75 cl

MADURADO EN BODEGA

Vino tinto elaborado siguiendo el tradicional sistema de “madurado” de La Rioja. Un breve paso por bodega, de 4 a 6 meses, ideal para obtener la complejidad y elegancia de la crianza sin perder la vivacidad y el frescor de la fruta. Un singular proceso, heredero de la larga tradición vitivinícola de la zona, que nos permite disfrutar de cada gota de este maravilloso vino. Todo un clásico de La Rioja.



Ligero | Afrutado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○

Dulzor: ●○○○

Taninos: ●●●○

Acidez: ●●●○

Alcohol: ●●●○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: antes de 2023

Maridaje: patatas a la riojana

De color rubí con ligeros reflejos granate. Aromas a fruta roja (grosella roja), flores (violeta) y yogurt de fresa sobre un suave fondo a hojas de tabaco, caramelo tofe y especias (pimiento negro). Recuerdos balsámicos a menta y eneldo. En boca es elegante, fresco y sedoso. Final largo y persistente.

Vinos similares de nuestra bodega:

Crianza (Rioja), Roble y Natura.

