

Elaborado siguiendo el tradicional método de crianza suave llamado "maduración en bodega".



Tempranillo

TINTO SEMICRIANZA

MASET RIOJA

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.

- Maset Rioja
- D. O. Ca. Rioja
- Tempranillo
- Corta crianza en bodega y afinamiento en botella
- 13,5 % vol.
- 12 - 14 °C
- 75 cl
- 0393

NOTA DE CATA

De color cereza picota intenso muy brillante. Aromas a compota y fruta negra con notas dulces de vainilla, madera y recuerdos especiados. En boca se presenta elegante, fresco y sedoso con un final afrutado, largo y persistente.

MARIDAJE



FAMILY WINE GROUP