

SELECCIÓN ESPECIAL CRIANZA

ORIGEN: D.O. Ca Rioja
TIPO: Vino tinto
CRIANZA: 18 meses en barricas de roble americano
VARIETALES: 100% Tempranillo
ALCOHOL: 14 % Vol.



ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas del viñedo, despalilladas al 100% para luego fermentar con sombrero de orujos flotantes a una temperatura máxima de 28°. Una vez terminada ésta, el vino se mantiene en contacto con los hollejos para obtener la estructura y taninos necesarios para su posterior afinamiento durante 18 meses en barrica de roble americano.



NOTAS DE CATA

Vino redondo, muy equilibrado, de color rojo rubí intenso. Muy sabroso, con predominio de notas de vainilla que avalan su crianza.



MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes de caza, asados, aves y quesos curados. Servir a unos 18°C.

