

MARQUÉS D LA CONCORDIA

Rioja Santiago

CRianza

Marqués de la Concordia Crianza puede considerarse como la versión más gastronómica de Rioja Santiago, idealmente vendido por copa y para maridar en el comercio. Es apreciado por los consumidores que prefieren un vino con una sólida crianza. Sin embargo, el estilo general se caracteriza por ser frutal y se reconoce como un Rioja moderno.

ELABORACIÓN

La cosecha procede de laderas seleccionadas con vides de una edad media de 20 años. Las raíces de la vid han crecido profundamente en el suelo arcilloso calcáreo, lo que permite una maduración lenta y concede la persistencia y la profundidad.

La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura máxima de 26C°. El vino se envejece en barricas nuevas de roble francés y americano (225L) durante doce meses para la integración y el redondeo de los taninos ya aterciopelados.

MARIDAJE

Guisos sustanciosos, entrecot, chuletones de ternera, cordero y cerdo. Quesos curados como el de oveja Hacienda Zorita (Salamanca), y Jamón Ibérico.



ORIGEN: D. O. CA RIOJA
VARIETAL: 100% TEMPRANILLO
ALCOHOL: 14% VOL.

NOTAS DE CATA



Color intenso, rojo cereza.



Aroma intenso a frutos rojos, mora, licor de especias, notas balsámicas y palisandro.



En boca es carnoso, bien estructurado, y equilibrado. Con sabores de fruta roja crujiente, eucalipto, vainilla y notas tostadas integradas con taninos dulces y aterciopelados.



MARQUÉS D LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

SINCE 1870