

MARQUÉS D LA CONCORDIA

Rioja Santiago

SEGUNDO AÑO

Rioja Santiago es un homenaje a los 150 años de historia de la bodega. Concordia reúne en este vino la autenticidad de un Rioja y la fácil accesibilidad, hecho para los bebedores de vinos jóvenes que se introducen en los vinos más completos y envejecidos. Estilo moderno de Rioja con marcados aromas primarios de frutalidad en su segundo año de crianza.

ELABORACIÓN

Las uvas proceden de viñedos seleccionados de una edad media de 20 años. Las raíces del vino han crecido profundamente en el suelo arcilloso calcáreo, lo que permite una maduración lenta y concibe la persistencia y la profundidad.

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura máxima de 26C°. Posteriormente, tiene lugar una crianza en barrica de 12 meses.

Aunque el vino Rioja Santiago es totalmente apto para una larga crianza, ya se encuentra en sus condiciones óptimas de consumo.

Al reducir la crianza en barricas de roble americano seminuevas, los aromas primarios afrutados adquieren mayor protagonismo. El resultado de la reducción de la infusión de taninos es un vino más suave y fácil de beber.

MARIDAJE

Aves de corral, carne a la plancha, legumbres, pastas, y quesos suaves, como por ejemplo, Queso de Dehesa.

ORIGEN: D. O. CA RIOJA
VARIETAL: 100% TEMPRANILLO
ALCOHOL: 13,5% VOL.

NOTAS DE CATA



Rojo cereza con tintes de rubí.



Aromas de frutos rojos, regaliz y balsámicos. Acompañado de sutiles notas de crianza en roble de vainilla y coco.



Acidez equilibrada y bien integrada, sabores primarios intensos de fruta roja, notas balsámicas y especiadas, taninos suaves y sutiles notas tostadas.



MARQUÉS D LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

SINCE 1870