



CRIANZA 2012

AÑADA: 2012

VIÑEDOS: Propios en la DOPa Rioja.

VARIETADES: 90% Tempranillo y 10% Graciano.

GRADO: 13,5% Vol.

ENVEJECIMIENTO: 16 meses en barricas de roble americano.

ACIDEZ: 5,5 g/l (tartárica).

FECHA DE VENDIMIA: 1ª semana de octubre.

EMBOTELLADO: Enero de 2016.

Observaciones de la cata.

Nos muestra un intenso color rojo cereza, limpio y brillante.

En nariz sobresalen finos aromas a fruta madura con notas especiadas, a cacao y toques balsámicos.

En boca destaca por su redondez, expresividad y equilibrio. Presenta un retrogusto muy largo y persistente.

Maridaje.

Es un perfecto acompañante para estofados, carnes rojas y legumbres, sin olvidarnos de los quesos curados y embutidos.

Temperatura de servicio.

16/18°C
