



CRIANZA

ORIGEN D.O.Ca RIOJA

VARIEDADES 90 % Tempranillo, 5 % Garnacha, 5 % Mazuelo.

VINEDO Elaborado con nuestras mejores uvas seleccionadas de nuestros viñedos menos productivos de más de 40

años de edad.

ELABORACIÓN Las variedades se vinifican por separado para obtener

todas sus cualidades. Posteriormente se realiza el coupage antes de reposar en barricas de roble americano y francés dónde se integra y se ensambla con la madera durante 14 meses y descansa un mínimo de 7 meses en botella antes de salir al

mercado.

NOTAS DE CATA Atractivo color rojo picota.

Intenso en nariz donde se entremezclan los cautivadores aromas de fruta negra con los especiados y balsámicos aportados durante su reposo en barrica.

En boca es de entrada amable, se va desplegando en su paso, resultando largo y untuoso. Se repiten las notas frutales bien integradas con sensaciones tostadas. Final con recuerdos minerales y sotobosque.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18° C