

16 °C

♥ Parrilladas de carne, estofados, platos de legumbres, quesos curados, embutidos ibéricos.

Se aconseja decantar 30 minutos antes de su servicio para que el vino se exprese en toda su plenitud.

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



VISTA Color morado oscuro con capa alta.

NARIZ Predominan los aromas de fruta negra y de zarza, violetas, junto a notas de grafito y apuntes terrosos.

BOCA Viva, vibrante, con cierta rusticidad, con un tanino vegetal aun por domar y un final largo y profundo.



100% Mazuelo



Aldeanueva del Ebro (Rioja Oriental)



3,8 Ha. 55 años. Vaso tradicional a tresbolillo



Franco-Arcillo-Calcareo con abundancia de granito cuarteado y esquisto.



500 m



Despallado parcial de las uvas (10% de uva con raspón). Fermentación alcohólica y maceración durante 15-20 días a temperatura de 31°C en pequeños depósitos de acero inoxidable, con suaves pisados y un par de remontados diarios. Fermentación maloláctica en barrica.



8 meses barricas de roble francés 500 l



Alcohol: 13,4%/vol
PH: 3,37
SO₂: 75mg/L
Azúcar Residual: 1,7 gr/L



1356 botellas