

Tierra



TIPO

Tinto Crianza

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 100%

GRADO ALCOHOL

14% vol.

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja
RIOJA ALAVESA

VIÑEDOS

Viñedos La Hueta, Las Torcas, Iscorta...

ELABORACION

Se realiza una selección de racimos en la viña y se recolecta en cajas de 14 kilos o en carros de 2.500 kilos, según el estado sanitario de la uva y el año. Procedente de 15 de nuestros viñedos con una edad superior de 40 años todas ellas de Labastida tanto de la zona sur como norte.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura con maceraciones no superiores a los 7 días. Maloláctica 50% en depósitos de hormigón 50% en barrica. Crianza de 12 meses, 75% roble francés, 25% roble americano.

NOTA DE CATA

Picota granate. De notable intensidad, aromas de arándanos, moras, cacao, caramelo rojo. Bien estructurado, equilibrado, grata sensaciones de frambuesas, cerezas, carbón vegetal, canela y café tostado. Todo ello integrado con un largo final.

Recomendado para platos de cuchara, asados como cordero y cochinillo y carnes rojas.

Temperatura de servicio 14° C