



VINICOLA RIOJANA *de* ALCANADRE

CRIANZA *Tinto*

LA UVA

Nace de nuestras mejores uvas, seleccionadas entre viñedos de más de 40 años, con bajas producciones. A finales de agosto comenzamos a realizar sucesivos controles de maduración y cata de uvas para determinar el momento óptimo de la vendimia, momento en el que la maduración fenólica y aromática alcanzan el equilibrio.

VARIEDAD

90% Tempranillo
5% Garnacha
5% Mazuelo

ELABORACIÓN

Una vez determinado el momento óptimo de maduración se vendimia y se encuba la uva despalillada, sometiéndose a una premaceración en frío. Posteriormente tiene lugar la fermentación alcohólica a temperaturas no superiores a 28°C con suaves remontados que nos permiten extraer todo el potencial conseguido en la viña.

CRIANZA

Cada variedad se vinifica por separado para obtener sus mejores cualidades. Una vez acabada la fermentación maloláctica se trasiegan los vinos y se realiza el coupage para posteriormente reposar un mínimo de 12 meses en barrica de roble americano.

NOTA 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

Se recomienda entre 16-18 °C.

