

Pago
Cuesta Clara



Bodegas
Campillo



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA

VARIETADES

Tempranillo Peludo,

FERMENTACIÓN

En depósitos pequeños con maceraciones muy largas.

CRIANZA

26 meses en barrica de roble francés Allier.

COSECHA

En el ciclo vegetativo la lluvia fue irregular y las temperaturas medias más altas de lo normal. La fuerte pluviometría de Septiembre y Octubre amenazó la calidad de la cosecha y ralentizó la maduración. La vendimia se generalizó a partir del 12 de Octubre. La uva entró sana con graduaciones superiores, buena intensidad de color y valores altos de polifenoles.

CATA

COLOR: Hermoso rojo cereza intenso, de matices vivos y reflejos anaranjados. **AROMA:** Bouquet generoso y distinguido en el que se integra la fruta madura con notas de vainilla y regaliz. **PALADAR:** En boca se aprecia su magnífica estructura de taninos firmes y vivos. En su paso se muestra amplio, carnoso y muy expresivo, en el vuelven las notas tostadas y de fruta madura, dejando un elegante y conjuntado bouquet.



01300 Laguardia (Álava) España • Tfno. (+34) 945 60 08 26 Fax. (+34) 945 60 08 37 • info@bodegascampillo.es

www.bodegascampillo.com