



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA

- **Variedades:** 92% Tempranillo y 8% Mazuelo.
- **Fermentación:** Durante 10 días a una temperatura máxima de 29° C.
- **Maceración:** 20 días con sus hollejos.
- **Crianza:** 16 meses en barrica de roble blanco de origen americano de Missouri.
- **Color:** Aspecto brillante, presenta un intenso color rojo cereza con ribetes color teja en los bordes de la copa aroma.
- **Aroma:** Intenso, con finas notas tostadas de roble y frutos rojos y ligero fondo de fruta confitada con aportes de vainilla y especias procedentes del roble de maduración en barrica.
- **Paladar:** Redondo, aterciopelado, carnoso, conjugando los taninos dulces de la uva y los procedentes de la madera, muy ensamblados, pero formando un vino suave pero robusto.
- **Temperatura de servicio:** Entre 18 y 19° C.

