



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CALIFICADA RIOJA

- **Variedades:** 100% Tempranillo.
- **Fermentación:** Duración 9 días a una temperatura máxima de 28° C.
- **Maceración:** 20 días con sus hollejos.
- **Crianza:** 11 meses en bodega de roble blanco americano de tostado medio alto. 5 meses en bodega de roble francés de Allier.
- **Color:** Brillante, intenso y cubierto color rojo cereza.
- **Aroma:** Equilibrio perfecto entre elementos primarios aportados por la variedad y los terciarios procedentes de las maderas de roble, con notas torrefactas y ligeramente especiadas.
- **Paladar:** Carnoso, lleno, cálido, con taninos dulces y sabrosos con retronasal ligeramente tostado y algo afrutado.
- **Temperatura de servicio:** Entre 16 y 17° C.
- **Maridaje:** Platos de carnes blancas o rojas salseadas con el propio vino, legumbres variadas del tiempo. En menestra, pescados en salsa verde, quesos no muy curados.

