



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA

- **Variedades:** 95% Tempranillo y 5% Mazuelo.
- **Fermentación:** A 24° C.
- **Maceración:** 16 días.
- **Crianza:** 10 meses en roble americano de Pennsylvania y West Virginia.
- **Cata:** Rojizo vivo de tonalidad ocre, que recuerda a la hoja de vid en otoño.
- **Aroma:** Muy definido que combina perfectamente la vainilla del roble con el frescor de la uva de procedencia.
- **Paladar:** Vino con gran equilibrio en boca, aterciopelado y elegante, con vía retronasal muy intensa y persistente.
- **Temperatura de servicio:** Entre 16 y 17° C.

