



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA

- **Variedades:** 85% tempranillo, 10% graciano y 5% mazuelo.
- **Fermentación:** A 30° C.
- **Maceración:** 27 días.
- **Crianza:** 28 meses en barrica. 80% roble americano west virginia y 20% roble frances de los vosgos.
- **Color:** Aspecto brillante y de capa media alta. Color rojo cereza en el centro de la copa con bordes granates y teja.
- **Aroma:** Notas intensas y complejas de nariz: especiadas y madera nueva (torrefactos, cuero, vainilla y bálsamo) con suave presencia alcohólica.
- **Paladar:** Bien acabado. Potentes matices tánicos en boca, envolventes, para finalizar en carnosidad, elegancia y acidez justa para conjuntar perfectamente con la comida.
- **Maridaje:** Carnes estofadas, asados varios, menestras del tiempo y pollos de corral confitados foigras a la parrilla, rabo de cebón guisado con el propio vino y setas de temporada.
- **Temperatura de servicio:** Entre 18 y 19° C.

