

Crianza



Bodegas
Campillo



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA

VARIETADES

100 % Tempranillo.

MACERACIÓN

Durante 16 días en los depósitos de vinificación.

CRianza

Comienza en mayo del 2001 y finaliza en enero de 2003

COSECHA

El invierno tuvo precipitaciones escasas pero el verano tuvo altas temperaturas y escasa humedad, lo cual ralentiza la maduración y se retrasa la vendimia. Esta fue lenta y escalonada. La más larga que se recuerda, buscando optimizar la maduración.

CATA

COLOR: De aspecto limpio y brillante, luce en la copa un bonito color cereza madura, con un fino ribete atejado. **AROMA:** Su nariz es fina y elegante, se perciben las notas de frutas rojas y negras como las grosellas, las moras y otras frutas del bosque; engarzadas con apuntes tostados que le ha proporcionado la barrica. **PALADAR:** En la boca es sabroso, con buena carnosidad, acidez y amplio de matices. Al final persiste su finura y un volumen interesante de frutas.

MARIDAJE

Lo recomendamos con carnes rojas (ciervo) y blancas, aves, cerdo o buey no muy hechos en la parrilla, abre bocas de tortillas variadas, setas, quesos curados y charcutería de jamón y chorizo y un largo etc. De buenas viandas naturales.



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

www.bodegascampillo.com