



CLÁSICO – SEMI CRIANZA 2019

Al elegir viñas con bajo rendimiento, conseguimos un vino fresco y joven con un gran cuerpo.

Variedades	100% Tempranillo
Altitud	425 metros
Vendimia	Manual
Elaboración	Fermenta en inox con control de temperatura y se cría en barrica de roble francés durante 6 meses.
Grado alcohol	14%
DOCa	Rioja
Sub zona	Rioja Alta



CATA

VISUAL: Picota capa media alta.

NARIZ: Cereza, mora, regaliz, palote, algodón de azúcar, yogurt de fresa, balsámico y láctico.

BOCA: Cuerpo, densidad, equilibrio, volumen, buena acidez. Vino de trago largo, fácil de beber.

MARIDAJE

Cualquier comida suave, tapas, entrantes, cocidos y carnes.