



CLÁSICO – CRIANZA 2018

Con viñas de mas de 30 años de suelos de canto rodado elaboramos este vino clásico crianza por excelencia.

Variedades	100% Tempranillo
Altitud	436 metros
Vendimia	Manual
Elaboración	Fermenta en inox con control de temperatura y se cría en barrica de roble francés durante 14 meses. El reposo en botella es de 1 año.
Grado alcohol	13%
DOCa	Rioja
Sub zona	Rioja Alta



CATA

VISUAL: Limpio y brillante, capa media. Picota clara.

NARIZ: Madera bien integrada, yogur de coco y piña.

BOCA: Fresco, suave, amplio, equilibrado y persistente.

MARIDAJE

Tapas, carnes blancas y cocidos.