

TRITIUM



VINOS DE ÁNFORA- DELOS 2019

Esta añada de Delos es la mezcla de tres diferentes parcelas “El Hornillo”, “Campo Santo” y “Valdemontal”, todas ellas con viñedos de más de 90 años. Tienen una producción de entre 800 g y 1 kg por planta

Variedades	25% Tempranillo 37% Mazuelo 37% Garnacha
Altitud	450 metros
Vendimia	Manual
Elaboración	El mazuelo y la garnacha fermentan y envejecen en ánforas de 750 L durante 11 meses. El tempranillo fermenta y envejece por el mismo tiempo en barricas de roble francés de 500 L
Grado alcohólico	14,5%
DOcA	Rioja
Subregión	Rioja Alta



NOTAS DE CATA

VISTA: Color morado limpio y brillante

NARIZ: Frutos negros, frutos rojos, mineral

BOCA: textura mineral y terrosa, cuerpo medio

MARIDAJE

Comidas especiadas y densas