TRITIUM

VIÑEDOS SINGULARES – GRANO A GRANO

Vino hecho con uvas de dos viñedos diferentes "Valdemontan" de 0,17 hectáreas y "Pinillas" de 0,15 hectáreas, ambos plantados en 1903 en un suelo muy pobre. La producción por vid es de 500 g y 1500 kg por hectárea

Variedades	50% Tempranillo 50% Garnacha
Altitud	436 metros
Vendimia	Manual
Elaboración	Seleccionamos las uvas a mano, una a una. Fermenta en barrica abierta y envejece 30 meses en una única y singular barrica de 500 L, hacemos 700 botellas.
Grado al cohólico	14,5%
DOcA	Rioja
Sub region	Rioja Alta

NOTAS DE CATA

VISTA: Color rubí intenso, densidad muy alta

NARIZ: Vainilla, café, chocolate, ciruela, especias, canela

BOCA: Buena densidad, sedoso, notas licorosas, taninos notables que aportan complejidad

MARIDAJE

Carnes asadas, estofados o simplemente para disfrutarlo con una buena conversación