



CEPA VIEJA

VARIEDAD

100% Tempranillo Rioja

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18º

ELABORACIÓN

Después de un seguimiento exhaustivo de los viñedos de Tempranillo, situados en la cercanía de Fuenmayor, la uva se recoge de noche, para que entre a la bodega a baja temperatura, y evitar de esa manera un arranque de la fermentación no deseado. Una vez prensada, el mosto se lleva a un depósito en el que se mantiene a unos 7º C. A las 24 horas y después de un desfangado, se siembra de levaduras autóctonas para que ayude a la fermentación. Esta, puede durar más de 25 días, ya que no supera los 22º

CATA

Color rojo granate de buena capa. Aromas frutales y florales destacan en nariz, siendo en boca limpio y expresivo, con predominio de fruta negra y regaliz. Franco y sabroso, con un tanino muy bien integrado y agradable postgusto, amplio y armonioso.

Perfecto acompañante para platos de legumbres y cocidos tradicionales, verduras, carnes a la plancha y pescados en salsa.

GRADO ALCOHÓLICO

13% Vol

VOLUMEN

750 ML.