



SEÑORÍO DE HUEDA CRIANZA

VARIEDAD

100% Tempranillo Rioja

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18º

MADURACIÓN Y CRIANZA

12 meses en bodega de roble americano y francés en nuestra nave subterránea y 6 meses en botella. Los viñedos de cultivo de este vino son viticultores exclusivos de la zona, con viñedos que superan los 45 años de edad. El seguimiento se realiza desde la Bodega, controlando la madurez fenológica y sensorial.

CATA

Color rojo picota, característico de su crianza. Cristalino con lágrima densa. Claros aromas a tostado perfectamente conjuntado con vainillas y café. Vino aterciopelado en el paladar, largo en boca, armonioso con un postgusto intenso y duradero.

SOBRE LA DEGUSTACIÓN

En boca encontramos un vino con buen cuerpo y estructurado. Muy equilibrado, con una acidez muy correcta que compensa su elevado grado alcohólico, aunque este termina dejándose notar con una sensación de calidez tras el trago. Buena carga tánica y muy bien pulida, el vino pasa con suavidad, sin astringencia ni sequedad, dejando tras de sí un recuerdo largo y mostrando, más que en nariz, la fruta por vía retronasal. Combina a la perfección con carnes rojas, carnes de caza, quesos, aperitivos y dulces.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol

VOLUMEN

750 ML.