

Denominación de origen
Calificada Rioja

Añada
2016

Crianza
Vino joven.

Tipo de botella
Bordelesa Nova verde de 75 cl.

Variedad de la uva
Tempranillo (100%).

Elaboración
Después de una ligera maceración pre fermentativa, el vino fermentó en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada máxima de entre 26°C, durante unos 15 días.



“ Un vino armónico y pleno de fruta que muestra la personalidad de los vinos de Rioja . ”

Javier Garbayo. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza con intenso ribete violáceo.
Potentes notas de frutas del bosque (arándano, endrina), fruta roja, toques de violeta.
De intensidad media, graso y equilibrado, con una buena acidez. Intenso retrogusto afrutado.

Análisis

Graduación: 13,04 % vol.
SO₂ libre: 16 mg/l.
SO₂ total: 38 mg/l.
Acidez total: 2,69 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,4 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,1 g/l.

Gran Feudo Tempranillo