

# BALUARTE

## Denominación de Origen Calificada

Rioja

## Añada

2016

## Crianza

12 meses en bodega de roble.

## Tipo de botella

Borgoñesa de 75 cl.

## Variedad de la uva

Tempranillo (100%).

## Elaboración

Vendimia manual, elaboración en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada, maceración de unos 10 días durante la fermentación con remontados muy suaves. Crianza en bodega de roble americano durante 12 meses.



**Baluarte Crianza**

“ **Un vino fresco y suave, donde la protagonista es la variedad y sus aromas.** ”

Javier Garbayo. Enólogo.

## Nota de cata

Rojo cereza con ribete violáceo y capa media. Nariz intensa con predominio frutal de aromas primarios de la variedad tempranillo con ligeros matices de madera y especiados bien ensambladas. En boca es un vino de intensidad media que destaca por su suavidad y frescura.

## Análisis

Graduación: 14 % vol.  
SO2 libre: 32 mg/l.  
SO2 total: 99 mg/l.  
Acidez total: 5,7 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,47 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 1,4 g/l.