

VIÑA MARICHALAR CRIANZA D.O.Ca. Rioja



VARIETADES DE UVA

90% Tempranillo, 5% Garnacha, 5% Mazuelo.

Todas las uvas son cuidadosamente seleccionadas y proceden de nuestros Viñedos de San Adrián, del "Pago Viña Marichalar".

VINIFICACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con veintidós días de maceración.

ENVEJECIMIENTO

Dieciocho meses en barricas de roble americano y francés. Seis meses en botella.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5°

Acidez total: 5.7 g/l

Azúcar: menos de 1 g/l

NOTAS DE CATA

Cereza rubí de óptima capa. Aromático e intenso, gratos aromas de fruta roja silvestre, florales, minerales (grafito), regaliz, especias (nuez moscada) y notas de maderas aromáticas (sándalo). Frutal, fresco, muy equilibrado y sávido, sensaciones de fruta silvestre, frambuesas, especias (vainilla y canela), chocolate negro, sándalo y finos toques ahumados. Largo final con una aromática vía retronasal, Muy grato al paladar y persistente en boca.

SERVICIO

Recomendamos descorchar la botella media hora antes de su consumo y servirlo a una temperatura entre 15° y 17°

MARIDAJES

Perfecto compañero para carne asada, pescado a la brasa y jamón ibérico.

