

FICHA TÉCNICA

Altos R

TEMPRANILLO



DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO

VINO TINTO



14 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA
Septiembre, principios de octubre.



6 meses
BARRICA
FRANCESA

COSECHA:
Manual.



D.O. Ca Rioja

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
Tiempo en Barrica: 6 meses.
Tiempo en Botella: 4 meses.



NOTAS DE CATA

Rojo cereza profundo con un hermoso borde púrpura. Buena intensidad aromática, fresco, con mucha fruta, notas especiadas y balsámicas. Cuerpo medio y suave, con agradable toque de regaliz al final.

VIÑEDO

Procedentes de viñedos de gran altitud con más de 20 años.

FORMATOS

Caja de 6: BOTELLA 75 CL.
Caja de 12: BOTELLA 75 CL.

Viñedos plantados a 500–700 metros sobre el nivel del mar, ubicados en los pueblos de Elvillar, Laguardia y Kripán, en las laderas meridionales de la Sierra de Cantabria.

PUNTOS

92 puntos Vivir el vino

94 puntos Tim Atkin

90 puntos Vinos Gourmet

ORO Catavinum World Wine & Spirits Competition