

FICHA TÉCNICA Pigeage TEMPRANILLO		 ALTOS DE RIOJA VITICULTORES & BODEGUEROS
DATOS TÉCNICOS:		
 80% TEMPRANILLO 20% GRACIANO  14 % Vol.  15 meses BARRICA FRANCESA  D.O.Ca Rioja	VINO TINTO ÉPOCA DE VENDIMIA Finales de septiembre, principios de octubre. COSECHA: Manual. ELABORACIÓN Y CRIANZA: Ánforas arcilla. 15 meses en barricas de roble.	
NOTAS DE CATA		
Rojo cereza intenso, bien cubierto y con un bonito ribete violáceo. Potente y complejo, aromas de notas minerales, frutos rojos, eucalipto y pimienta blanca. Balsámico y especiado. Redondo, suave y fresco. Sabores a fruta roja, especias y un final muy largo.		
VIÑEDO	FORMATOS	
Procedentes de viñedos de gran altitud de 80 años.	Caja de 6: BOTELLA 75 CL. Caja de 12: BOTELLA 75 CL.	Crianza en combinación de ánforas y barricas de roble francés, distribuidas entre barricas de 500 litros y 225 litros. Se realiza pigeage manual 2 veces al día.
PUNTOS	94 puntos Vinos Gourmet 92 puntos Guía Peñín Top 100 Andreas Larsson 93 puntos Tim Atkin 97 puntos Catavinum World Wine & Spirits Competition Oro Mundos Vini	