

FICHA TÉCNICA

Pigeage

TEMPRANILLO



ALTOS DE RIOJA
VITICULTORES & BODEGUEROS

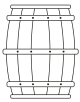
DATOS TÉCNICOS:



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

Procedentes de viñedos de gran altitud de 80 años.

FORMATOS

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