

RIOJA

RAIZA

Crianza

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rioja Calificada

TIPO DE VINO: Tinto Crianza

VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

GASTRONOMÍA: Carnes rojas, caza y Quesos curados.

CONSUMO ÓPTIMO: 3 Años

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18° C

ELABORACIÓN: La vendimia manual se realiza en la segunda quincena del mes de septiembre. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección del mejor Tempranillo de la Rioja. Fermentación controlada a 26° y posterior envejecimiento en barricas de Roble americano y francés durante 12 meses. Su afinamiento en botella es de un mínimo de 6 meses.

NOTAS DE CATA: Presenta un color rojo granate brillante, de capa media alta con ribetes rubí. Su aroma recuerda a confitura de frutos rojos y negros, muy bien integrados con notas balsámicas, vainillas y torrefactos aportados por la madera. En boca despliega su complejidad, con buena estructura y equilibrio, predominando los sabores de fruta roja en confitura y mermelada, con notas tostadas a crema de café con leche y cacao.

APPELLATION OF ORIGIN: Rioja Calificada

TYPE OF WINE: Crianza

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo

ALCOHOL CONTENT: 14%

GOES WELL WITH: Red meats, game and matured cheeses.

LAY DOWN FOR: 3 Years

SERVE AT: 16-18°C

WINE-MAKING PROCESS: The harvest is carried out by hand in the second half of September. This wine is made from a selection of La Rioja's finest Tempranillo grapes. Controlled fermentation at 26°C and subsequent ageing in American and French oak barrels for 12 months. Bottle aged for a minimum of 6 months.

TASTING NOTES: Garnet red colour, translucent, medium-high depth, ruby edges. Its aroma evokes jammy red and dark berry fruits, well balanced with the balsamic, vanilla and toasted notes coming from the wood. On the palate it displays its complexity, with good structure and balance, the predominant flavours being jammy red fruit, with café crème and cocoa notes.



VG

VICENTE GANDIA