

# 1808 CRIANZA



<b>VARIETAL</b>	Tempranillo 100%
<b>PROCEDENCIA</b>	Viñedos próximos a Laguardia. D.O.C. RIOJA.
<b>VENDIMIA</b>	Recolectado a mano.
<b>CONTENIDO ALCOHÓLICO</b>	13,5% Vol.
<b>VINIFICACIÓN</b>	Fermentación alcohólica controlada a 29° C en tanques de acero inoxidable utilizando las levaduras propias. Completa la fermentación maloláctica con sus lías.
<b>MACERACIÓN</b>	21 días en vasijas de acero inoxidable.
<b>MADERA</b>	Crianza en barricas de roble Americano durante 12 meses.
<b>BOTELLERO</b>	6 meses.
<b>NOTA DE CATA</b>	<p>Color cereza picota intenso.</p> <p>Aromas de buena intensidad a frutos rojos (cereza, arándanos, fruta negra, ciruela e higos) junto con matices florales de violeta.</p> <p>La aireación integra delicadamente las notas de fondant.</p> <p>En boca carnoso, rico, con un ataque ácido, fresco, taninos finos de calidad, estructurado, con cuerpo medio y final largo y recuerdo a la fruta.</p>
<b>MARIDAJE</b>	Roast beef con patatas asadas, Bacalao dorado, Queso Brie.