

DESCRIPCIÓN Vino tinto 100% Tempranillo, de perfil moderno para un origen tradicional que rinde tributo a los viñedos de Cenicero (Rioja Alta).

VIÑEDO Parcelas enclavadas entre los 430 metros y los 630 metros sobre el nivel del mar, de más de 20 años, en diferentes ecosistemas del paraje “El Monte” que potencian la biodiversidad. El clima es de una gran amplitud térmica entre el día y la noche, precipitaciones bien repartidas durante todo el ciclo y abundante luminosidad. Aplicamos técnicas de viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria.

VENDIMIA La influencia francesa de nuestros 130 años de historia queda patente en la distribución de las parcelas que se enclavan rodeando a la bodega en Cenicero, en un radio de 4 kilómetros, lo que facilita la vendimia zonal y un transporte rápido en busca de la máxima expresión varietal de la Tempranillo.

VINIFICACIÓN La elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable en base a la selección en campo, unido a una fermentación dirigida a potenciar la selección de nuestras levaduras autóctonas, constituyen una de las características diferenciales de Bodegas Riojanas. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, maduración en botella un mínimo de 6 meses antes de su comercialización.

ALÉRGENOS Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Vino tinto de perfil moderno para un origen tradicional que rinde tributo a los viñedos de Cenicero. De color rojo picota con destellos violáceos. En nariz, intensidad aromática alta, da lugar a una expresión nítida de frutos rojos frescos, frutos del bosque y regaliz de palo. En boca brinda sabores de frutos rojos y bayas junto a tonos especiados y ahumados, resulta sutil, envolvente y fresco. Las sensaciones táctiles muestran la excelente combinación de la madera sin tapar las características varietales de la Tempranillo.

