

DESCRIPCIÓN

Vino, 100% Tempranillo, afrutado, fresco y con un punto goloso en el que la presencia de barrica es sutil y está muy bien integrada con la fruta.

VIÑEDO

Parcelas de Tempranillo ubicadas en Cenicero, San Vicente de la Sonsierra, Peciña y Ábalos. Suelos pobres, arcillo-calcáreos en terrazas y suaves pendientes, orientadas hacia el valle del río Ebro. Edad media de 20 a 35 años. Altura desde 450 a 650 m. Viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria que garantiza la biodiversidad y el cuidado de la tierra.

VENDIMIA

Selección parcelaria que busca el punto óptimo de expresión varietal del tempranillo y potencia el buen hacer de los viticultores.

VINIFICACIÓN

Fermentación dirigida a potenciar la selección de "levaduras autóctonas" identificadas en nuestros viñedos, que marcan la personalidad de Puerta Vieja. Envejecimiento de 12 meses en barricas nuevas de roble americano y tostado medio.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

De color rojo picota. Elegante e intenso en nariz, revela notas suaves a fresas y cereza licorosa que armoniza con los aromas procedentes de su paso por maderas de tostado medio, especias y vainilla. En boca, su paso es complejo, equilibrado y fresco, reflejando, en todo momento, la finura varietal del Tempranillo de Rioja Alta. Taninos suaves y golosos que invitan a una segunda, tercera copa.

