



CRIANZA 2014

AÑADA
2014

VARIEDAD DE UVA
100% TEMPRANILLO

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
16-18°C



VENDIMIA

Las uvas fueron recogidas de nuestros viñedos situados en Ollauri, en la segunda semana del mes de Octubre, cuando el fruto había obtenido la maduración óptima. La recogida de las uvas se realizó en cajones de 400 kilos y fueron inmediatamente transportados a bodega para evitar la oxidación del mosto.

ELABORACIÓN

En recipientes de acero inoxidable con capacidad para 180 HL se hace una maceración en frío durante tres días. Con la fermentación alcohólica la temperatura se incrementa hasta un máximo de 30°C que dura aproximadamente 7 días. Más tarde, después del descube, de forma espontánea, realiza la fermentación maloláctica.

ENVEJECIMIENTO

El vino reposa durante 14 meses en barricas de roble europeo y americano, se trasiega cada 6 meses para que el vino se oxigene y extraiga lo máximo posible de la barrica.

NOTA DE CATA

Presenta un color rojo cereza con ribete violáceo medio intenso. En nariz destacan las frutas rojas con especias de pimienta negra. Buena intensidad en boca con una acidez fresca. Largo final y recuerdos de regaliz.

MARIDAJE

Combina bien con cualquier tipo de carne suave, incluso con pescado al horno.