



# C R I A N Z A

## 2 0 1 3

**AÑADA:** 2013

**GRADO:** 13,5 % Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,6 grs/l (tartárica).

**FECHA VENDIMIA:** 2ª Semana de Octubre.

**VARIEDADES:** 70% Tempranillo, 25% Garnacha y 5%

Graciano de nuestros viñedos propios en la D.O. Ca. Rioja.

**ENVEJECIMIENTO:** 14 meses en barrica de roble Americano.

**EMBOTELLADO:** febrero de 2016.

**Observaciones de la cata.**

Un vino de un precioso color rojo cereza con tonos granates, limpio y brillante. Pose unos complejos aromas a frutas rojas y negras bien integradas por su crianza en barrica de roble, aportándoles sutiles notas especiadas a vainilla y balsámicos. Muy equilibrado en boca, pleno, muy redondo y con un posgusto largo y suave.

**Maridaje.**

Legumbres estofadas, asados y carnes rojas a la brasa, caza, tabla de embutidos y quesos.

**Temperatura de servicio.**

16/18 °C