



CARRAVALSECA

CRIANZA 2012

Uno de los parajes más maravillosos de la Rioja Alavesa, una selección de los mejores racimos, un corto periodo de maceración en frío y para terminar, unos meses en barricas de roble. Hay veces en las que todo coincide.

DATOS DE PRODUCCIÓN

DENOMINACION: De Origen calificada Rioja

CALIFICACION DE COSECHA: Muy buena

VARIEDAD: Tempranillo 97% , Graciano 3 %

NÚM. BOTELLAS: Consultar Bot.

MESES EN BARRICA: 14 meses Barrica nueva Roble Americano

FINCA: Viñedo ecológico de Carravalseca

EDAD DEL VIÑEDO: 34 años

ALTITUD: 605 m

SUELO: Arcilloso-calcareo

VINIFICACION: Uvas recolectadas en el viñedo ecológico de Carravalseca de una edad entorno a los 35 años . El transporte de los frutos se realiza en cajas de 15 kilos para pasar por la mesa de selección antes de su encubado en depósitos de acero inoxidable.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo durante 10 días con una temperatura controlada de 25°C.

Permanece en Barrica nueva durante 14 meses. A continuación se filtra suavemente y se embotella.

NOTAS DE CATA

AROMA: Intenso y de gran complejidad donde destacan notas de frambuesa y grosella negra, lácticos (yogurt) acompañados de torrefactos (café).

COLOR: Cereza muy intenso, de alta capa, limpio y brillante.

SABOR: Entrada fácil, voluminoso, bien estructurado, taninos bien pulidos y con un final largo recordando a fruta confitada.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-17 grados