

Crianza 2022 – D.O.C Rioja



San Asensio – Finca Rodezno



contiene sulfitos



Vino tinto



100% tempranillo



Calificación DO Cosecha: Muy Buena



Formatos: 75 cl



Grado alcohólico: 14%



Tipo botella: Bordelesa

ELABORACIÓN: Una vez recogida la uva en su estado óptimo de maduración procedente de nuestros viñedos situados en La Rioja Alta, la fermentación alcohólica tendrá lugar en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada. La fermentación maloláctica tendrá lugar en tinajas de roble francés. La crianza de este vino fue de 15 meses en barrica de roble americano y roble del este. Nuestro crianza permanecerá en botella el tiempo oportuno con el fin de conseguir su total afinamiento y redondez, antes de su salida al mercado.

COSECHA: La cosecha 2022 de la D.O.Ca.Rioja fue calificada oficialmente como «Muy Buena», superando un año marcado por la sequía y una de las vendimias más tempranas de su historia. De esta añada nacen vinos que sorprenden por su magnífica frescura, equilibrio y moderación alcohólica, destacando especialmente unos tintos con gran carga de fruta negra ideales para disfrutar hoy o guardar en bodega.

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza picota de capa media-alta, brillante y limpio, con vivos matices violáceos en el ribete que reflejan su juventud y excelente conservación.

Destacan los aromas intensos a fruta negra madura, combinados con notas a vainilla, coco y tostados procedentes de su crianza en barrica.

En boca se presenta equilibrado, sabroso y con una frescura sorprendente que equilibra su volumen, dejando un final largo y frutal. Es el acompañante ideal para carnes rojas a la brasa, embutidos ibéricos, quesos semicurados.

