



Fincas de procedencia

Cantoblanco. Rioja Alta.
Clima : Atlántico.
Suelo: Arcillo-calcáreo.



Variedad de la uva

80% Tempranillo, 10% Graciano, 7% Mazuelo, 3% Viura.
Vendimia manual.



Elaboración

Uva 100% despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos acero inoxidable.



Crianza

18 meses en barricas de roble francés..



Botella

18 meses en botella.



FRUTA NEGRA



VAINILLA



CHOCOLATE



Color

Color rojo rubí. Limpio, intenso y muy brillante.

Aroma

Destacan las notas de fruta negra y se complementa con vainilla, chocolate y un fondo mineral que refleja el terruño exclusivo que permite elaborar este vino.

Boca

Fresco, largo, sabroso, y graso debido a su gran estructura. Boca excelente. Fruta y madera muy bien integradas.



Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA

www.premiumfincas.com