



Finca de procedencia

Fuenmayor, Rioja Alta.
Clima Atlántico. Suelo arcillocalcáreo.



Variedad de la uva

90% Tempranillo, 7% Graciano and 3% Viura.
Vendimia manual.



Elaboración

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



Crianza

30 meses en barricas de roble americano y francés.



Botella

36 meses en botella.



VAINILLA



FRUTA MADURA



Color

Color cereza oscuro.
Intenso y brillante.

Nariz

Elegante y complejo aroma con un toque de vainilla y fruta madura ligeramente tostada.

Boca

Amplio y potente en boca, con gran equilibrio y elegancia. Muy apropiado para carnes o salsas especiadas.



Premium Fincas

SPAIN

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

www.premiumfincas.com