

Belezos

Finca Sierra Carbón

VINO TINTO



GRADUACIÓN

≈15°

VARIEDADES

Tempranillo 100%.

VENDIMIA

Octubre (manual).
Selección de uva.

FERMENTACIÓN

En depósito de acero inoxidable
Tª controlada a 26°C - 30°C.

CRIANZA EN BARRICA

>22 meses en bocoy de roble Francés.

PRESENTACIÓN

Botella Borgoña 75 Cl.
Corcho "Natural Flor".

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C - 16°C

EDAD VIÑEDO

90 años.

ZONA

Rioja Alavesa.

PROCESO

Racimo seleccionado
y despalillado.

Fermentación maloláctica y permanencia en bocoy de 600 litros de roble francés durante 22 meses, aportando a este una complejidad aromática extraordinaria. Se recomienda decantar y airear con el fin de poder apreciar plenamente la totalidad de su extraordinaria calidad.

CATA

De color cereza picota de capa alta con ribetes violáceos. En nariz inicialmente es balsámico, fresco y sutiles caracteres minerales. Con notas de fruta roja madura, tostados y especiados. En boca es potente, de paso fresco y sabroso, rica fruta roja, equilibrado y sedoso. Pos gusto largo y persistente.

MARIDAJE

Estofados de caza, carnes rojas asadas, cordero asado, jamón ibérico.

RIOJA



Bodegas Zugober, Tejerías Kalea 13-15,
01306 Lapuebla de Labarca, Araba, España
www.belezos.com

