

Belezos

Tinto Crianza

BARRICA DE ROBLE AMERICANO



GRADUACIÓN

≈14°

VARIEDADES

Tempranillo 100%.

EDAD VIÑEDO

>15 años.

ZONA

Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Septiembre – Octubre (manual).

FERMENTACIÓN

En depósito de acero inoxidable.
Tª controlada a 28°C – 30°C.

CRianza EN BARRICA

>14 meses en roble Americano.

PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa prestige 75 Cl.
Corcho Natural 44 x 24,2.

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C – 16°C

CATA

Color rojo grana con irisaciones rubíes. Aromas intensos, limpios, recuerdos a fruta roja y fondos especiados aportados por la madera. Sabroso y largo al paso por boca sobresaliendo la fruta madura.

MARIDAJE

Carnes rojas asadas y con salsas. Venado estofado. Cordero asado. Pato.

RIOJA



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

