

Belezos

Tinto Ecológico

BARRICA DE ROBLE AMERICANO



GRADUACIÓN

≈13°

VARIEDADES

Tempranillo 100%.

EDAD VIÑEDO

>15 años.

ZONA

Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Octubre (manual).

FERMENTACIÓN

En depósito de acero inoxidable.
Tª controlada a 25°C – 28°C.

CRIANZA EN BARRICA

>9 meses en roble Francés.

TIEMPO EN BOTELLA

> 6 meses.

PRESENTACIÓN

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

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C – 16°C

CATA

Color rojo picota con granate Avances. Intensos aromas que recuerdan a frutas del bosque, fresa, frambuesa, mermelada de mora, fruta madura. También aparecen toques balsámicos de eucaliptos y menta. En boca hay una frescura, expresa una tonicidad amable, sutil, bien integrada, sabores a coco y vainilla. Equilibrado, con notas a gominolas tipo gourmet, taninos agradables.

MARIDAJE

Carnes rojas, estofados de caza, rabo de toro. Cordero asado o estofado.

RIOJA



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

