

# RIOJA VEGA

## CRIANZA

### EDICIÓN LIMITADA



Tempranillo, Graciano.



Tempranillo procedente de nuestro viñedo en la zona de Imaz a 390 metros de altitud en ligera ladera. Zona salina y caliza con producción limitada. El graciano está en una parcela con un suelo de estructura caliza, es pedregoso y con sustrato de gravas. Ambos plantados hace 20 años.



Selección en viñedo con producción de 5.000 kg/Ha. Ligero despallado para no dañar el grano. Fermentación alcohólica en depósitos con control de temperatura desde el momento de la recepción. Tiene una duración de 5 días y se realizan remontados y bazuqueos según momento de fermentación. Maceración post fermentativa durante 10 días.

Fermentación maloláctica en barrica. Trasiegos y crianza en barrica durante 14 meses.



Atractivo rojo rubí de capa alta, brillante, profundo y con reflejos morados.



Buen ensamblaje de los aromas varietales y los aportados por su crianza en barrica. Frutos negros maduros, Notas especiadas y balsámicas, ligeros tostados. Complejidad.



Entrada firme, con cuerpo y calidez. Acidez bien ajustada, rico y envolvente. Ligeros matices minerales en el recorrido y final de boca con el recuerdo a la fruta negra. Bien estructurado, expresivo y persistente.