



**Nombre:** CASA PRIMICIA COFRADÍA

**Origen:** RIOJA

**Variedad:** 100% TEMPRANILLO

**Grado Alcohólico:** 14 %

### **Elaboración:**

Frutos seleccionados de nuestros viñedos con una edad media de 80 años, que tras un riguroso seguimiento de maduración, son recolectados a mano en cajas de 15 Kgs. Una vez en bodega y tras pasar por la mesa en la que se comprueba manualmente el correcto estado del fruto, se procede al encubado para el desarrollo de la fermentación alcohólica cuidadosamente controlada. Finalizada la fermentación alcohólica el vino pasa a barrica de roble francés para realizar la fermentación malo-láctica. Posteriormente permanecerá en barricas de roble húngaro durante 18 meses y se embotella a continuación.

### **Notas de Cata:**

**Aroma:** Nariz golosa. Cereza madura, pequeños frutos del bosque con notas de confitura y toques especiados.

**Color:** Rojo cereza oscuro con ribetes morados, bien cubiertos.

**Sabor:** Entrada suave, bien estructurada y carnosa. Equilibrado y de gran persistencia final.

**Temperatura de Servicio:** 18 °C.