



Nombre: CURIUM

Origen: RIOJA ALAVESA

Variedad: 100% TEMPRANILLO

Grado Alcohólico: 14%

Elaboración:

Uvas que se dejan sobre madurar, de grano reducido y suelto. Gran concentración de color al disponer de poco líquido respecto a la parte sólida. Fermentación malo-láctica en barricas de roble francés. Permanece durante 22 meses en barrica de roble francés.

Notas de Cata:

Aroma: Nariz intensa y compleja, notas de fruta negra en mermelada (moras y arándanos) con tonos minerales (grafito), madera sutil que acompaña sin apoderarse.

Color: Cereza picota con bordes cereza-violáceo muy cubierto.

Sabor: Amplio con gran estructura, tanino vigoroso muy bien integrado, notas de confituras de frutas negras. Chocolate amargo y regaliz, muy persistente, con poderío pero sin agredir.

Temperatura de Servicio: 18 °C.