



Nombre: CASA PRIMICIA TEMPRANILLO

Origen: RIOJA

Variedad: 100% TEMPRANILLO

Grado Alcohólico: 14,5 %

Elaboración:

Uvas seleccionadas de viñedos con edad entorno a 35 años. Fermentación controlada entre 28 y 30 grados durante 8 días.. Realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble del este, se trasiega su crianza a barricas de roble americano durante 14 meses y posteriormente tras una leve clarificación y filtración se embotella para terminar de redondearse.

Notas de Cata:

Color: Cereza intenso bien cubierto, limpio y brillante.

Aroma: Complejo, limpio y fino. Destaca toques de fruta roja, lácteos (nata), finos ahumados acompañados de notas licorosas.

Sabor: Sabroso, amplio, bien constituido, con noble tonalidad. Ofrece un fresco y agradable paso en boca, dejando final fino, láctico y balsámico.

Temperatura de Servicio: 16 °C.