

TENTACIÓN

TEMPRANILLO 2016

D.O.C. Rioja, Tinto

VARIEDAD

Tempranillo 100%, edad viñedo: 30-40 años. Vendimia seleccionada

PROCEDENCIA UVA

Viñedos propios situados en la parte baja de Uruñuela y Cenicero. Suelos calcáreos con grava. Rendimiento medio: 36Hls/Ha.

FERMENTACIÓN

Con levaduras propias de nuestros viñedos. Control de temperatura de 27º idónea para extracción de polifenoles.

MACERACIÓN

Proceso de fermentación alcohólica de 8 días con remontados cada hora. Delestaje con tratamiento de microoxigenación. A continuación, fermentación con hollejos de 17 días reduciendo el remontado.

ENVEJECIMIENTO:

2 meses en depósito y 5 meses en bodega de roble francés y americano, con un trasiego.

FICHA DE CATA:

Color: Rojo rubí de capa media-alta y ligeras irisaciones.

Aromas: Muy expresivo, con buena presencia de frutos rojos y bien ensamblado con aromas de roble especiado y vainilla.

Boca: Ligeramente tanino, fresco de cuerpo medio, bien equilibrado, se nota una fruta bien integrada con notas ligeras de chocolate..

RECOMENDACIONES:

Conservación: conservar en lugar oscuro y temperatura inferior a 18º.

Consumo: temperatura 16º

Platos recomendados: embutidos, arroces, pastas, legumbres y carnes asadas o a la plancha.

ENÓLOGO: Fernando Salgado

