



# AMONA CRIANZA

Vinto tinto de Tempranillo con crianza

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Variedades</b>               | 100% Tempranillo   |
| <b>Maridaje</b>                 | Combina perfectamente con ensaladas, arroces, pastas, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas y cualquier tipo de comida no demasiado condimentada o especiada. |
| <b>Crianza</b>                  | Este vino permanece 12 meses en barricas de roble francés y completa su crianza en botella hasta los 24 meses.   |
| <b>Añada</b>                    | 2021   |
| <b>Temperatura de servicio</b>  | 16-18 °C   |
| <b>Viticultura</b>              | Convencional   |
| <b>Formato</b>                  | 75 cl.   |
| <b>Filosofía de elaboración</b> | Convencional   |
| <b>Momento de consumo</b>       | Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet  |

## ELABORACIÓN

Por un lado, se seleccionan racimos de uva Tempranillo recolectados a mano, de pequeñas parcelas de viñedo plantadas sobre suelos arcillo-calcareos, que se fermentan en pequeños depósitos de acero inoxidable. Por otro lado, una parte de los racimos enteros recolectados se fermentan en una atmósfera de dióxido de carbono que provoca que dentro de cada uva tenga lugar una fermentación intracelular para crear aromas frutales distintivos en la uva. Estos aromas contribuirán al perfil de sabor y fragancia del vino resultante.

## NOTA DE CATA

Exhibe un color vivo, claro y brillante con reflejos azulados, con abundantes aromas de frutos rojos y silvestres que nos invitan a un viaje por el bosque. La fruta roja explota en el paladar atribuida a una acidez bien equilibrada y complementada con taninos suaves, estando perfectamente estructurado para su disfrute.

## MARIDAJE

Combina perfectamente con ensaladas, arroces, pastas, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas y cualquier tipo de comida no demasiado condimentada o especiada.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O.C. Rioja

**REGIÓN**

RIOJA ALAVESA

**AÑO DE CREACIÓN**

2017

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Convencional

**VIÑEDO PROPIO**

Yes

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**

Yes

**VITICULTURA**

Convencional