



## VIUDA NEGRA - CRIANZA

Conjunto de viñedos situados en Laguardia a una altura de entre 500 y 600 metros. Suelos fracos y franco-arenosos y sistema de conducción: vaso y doble cordón con espaldera.

**producto.variedad** 100% Tempranillo  
**desTexto**

**producto.maridaje** Su complejidad y estructura lo hacen perfecto para maridar con carnes rojas, asados, platos de caza y guisos elaborados. También se disfruta plenamente con quesos curados y embutidos ibéricos, realzando cada bocado con su rica paleta de sabores.

**producto.crianza** Fermentación en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

**producto.anyada** 2022

**producto.gradoAlcohlico** 14,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 12-15 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Sopar romàntic, Relax o introspecció

### PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

## PRODUCTO.NOTADECATA

En nariz el vino tiene aromas de fruta madura, aparecen especias negras y minerales, que otorgan al vino un carácter fino y elegante. En boca está perfectamente estructurado, con cuerpo, con taninos nobles, buena acidez, sabroso, amplio y largo. Tiene un retrogusto largo y armonios.

---

## PRODUCTO.MARIDAJE

Su complejidad y estructura lo hacen perfecto para maridar con carnes rojas, asados, platos de caza y guisos elaborados. También se disfruta plenamente con quesos curados y embutidos ibéricos, realzando cada bocado con su rica paleta de sabores.

---

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O.C. Rioja

**BODEGA.REGION**

RIOJA ALAVESA

**BODEGA.ANYOCREACION**

2014

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORA****CION**

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR****OPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional