



VIUDA NEGRA - CRIANZA

Conjunto de viñedos situados en Laguardia a una altura de entre 500 y 600 metros. Suelos francos 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, realizando 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.gradoAlcoholico 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.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional