



LA TACONERA - VIÑEDO SINGULAR

Situada a los pies de la Sierra de Cantabria, a 600 metros de altura, con un sistema de conducción en vaso y poste vertical para sujetar la vegetación. La densidad de plantación ronda las 5.000 plantas por Ha. que favorece la competencia entre plantas.

producto.variedad 100% Tempranillo
desTexto

producto.maridaje Carnes rojas, asados
e

producto.crianza Crianza y fermentación maloláctica en fudre oval de
roble francés de 1200 litros.

producto.anyada 2018

producto.gradoAlcohólico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofíaDeElaboración Convencional

producto.momentoDeConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en acero inoxidable.

PRODUCTO.NOTADECATA

Intenso, Aromas frutales, Notas lácteas, Toffee, Franco, Fruta madura, Notas especiadas. Nota de cata gustativa Frutal, Equilibrado, Potente, Elegante, Cítrico, Cítrico, Aroma

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes rojas, asados

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