

Crianza 2014



PRODUCTO: CRIANZA

BODEGA: BDM

ÁREA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Calificada Rioja

LOCALIZACIÓN: Aldeanueva de Ebro (La Rioja), España

VARIETADES: 100% Tempranillo

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 40 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO 5.500 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO 14,0% vol.

Elaboración

1. Despalillado de las uvas.
2. Maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15°C durante 3 días.
3. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (28°C) durante 25 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora.
4. Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 10 días.
5. Fermentación maloláctica durante 36 días en depósitos de acero inoxidable.
6. Crianza en barricas de 225L nuevas y de segundo uso de roble francés (100%) durante 12 meses.
7. Clarificación natural en la propia barrica y trasiegos de las barricas cada 4 meses.
8. Embotellado sin filtrar
9. Crianza en botella un mínimo de 12 meses antes de su salida al mercado.
10. Etiquetado y expedición.

Propiedades

VISTA:

Color rojo rubí brillante con capa alta y poco evolucionado.

NARIZ:

Aromas muy marcados a regaliz y fruta compotada (orejones, ciruelas y guindas) que se funden con notas de su paso por barrica (especies, vainilla y torrefactos) y un suave fondo lácteo.

BOCA:

Vino largo y muy amplio con una marcada acidez que lo equilibra en su conjunto. Retrogusto de ciruelas pasas y aromas de crianza, vainilla y pan tostado con un final sabroso, dulce y mineral.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

17°C

MARIDAJE:

Estofados de caza y carnes a la brasa, asados de cordero, quesos curados, frutos secos y embutidos ibéricos.