

Tempranillo 2016



PRODUCTO: Tempranillo

BODEGA: BDM

ÁREA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Calificada Rioja

LOCALIZACIÓN: Aldeanueva de Ebro (La Rioja), España

VARIETADES: 100% Tempranillo

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO: 25 años

PRODUCCIÓN MEDIA DEL VIÑEDO: 6.500 kg/Ha

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% vol.

Elaboración

1. Despalillado de las uvas.
2. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (26°C) durante 30 días con bazuqueos y dos remontados diarios de una hora.
3. Maceración postfermentativa del vino con sus hollejos durante 5 días.
4. Fermentación maloláctica durante 35 días en depósitos de acero inoxidable.
5. Trasiegos.
6. Clarificación.
7. Estabilización, filtración y embotellado.
8. Etiquetado y expedición.

Propiedades

VISTA:

Color rojo picota muy intenso e irisaciones granates. Capa media-alta.

NARIZ:

Aromas muy intensos a regaliz y frutos del bosque muy maduros (ciruelas pasas, moras y casis). Siempre presente un toque lácteo y balsámico que envuelve todo el conjunto.

BOCA:

Vino largo e intenso con una gran sensación carnosa y amplia. Final ligeramente dulce con marcados toques de regaliz y frutos negros como ciruelas, zarzamoras y arándanos.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

16°C

MARIDAJE:

Carnes blancas, guisos de legumbres, tapas, setas, arroces con carne, embutidos y quesos curados. Ideal con chuletillas de cordero a la parrilla.