

milenrama

TEMPRANILLO



Características

Variedad: Tempranillo

Región: D.O. Ca Rioja

Viticultura: cultivo en vaso tradicional. La edad media de los viñedos es de 40 años con suelos arcillo- calcáreos, mayoritariamente, con gravas en superficie; y altitudes entre 300- 500m

Elaboración: vendimia manual y fermentación alcohólica en tanques de cemento y acero inoxidable a 25 grados. Tras ella, fermentación maloláctica durante 23 días.

Notas de cata

Bonito color púrpura; aromas francos varietales: frutas rojas (moras , grosellas rojas), regaliz ... Sabroso en boca, afrutado y fresco. Con una buena persistencia.

Maridaje

Perfecto para tapas, arroces, pastas y quesos, así como todo tipo de carnes.

milenrama

CRIANZA



Características

Variedad: Tempranillo

Región: D.O. Ca Rioja

Viticultura: cultivo en vaso tradicional. La edad media de los viñedos es de 40 años con suelos arcillo- calcáreos, mayoritariamente, con gravas en superficie; y altitudes entre 300- 500m

Elaboración: vendimia manual y fermentación en tanques de cemento y acero inoxidable a 25 grados.

Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata

Color granate, oscuro y brillante; aromas afrutados a Tempranillo combinados con notas tostadas y especiadas de la barrica. En la boca es muy sabroso, con un tanino suave bien equilibrado. Postgusto medio.

Maridaje

Perfecto para carnes rojas (barbacoa, asados...), así como cualquier tipo de pasta.

milenrama

RESERVA



Características

Variedad: Tempranillo

Región: D.O. Ca Rioja

Viticultura: cultivo en vaso tradicional. La edad media de los viñedos es de 40 años con suelos arcillo- calcáreos, mayoritariamente, con gravas en superficie; y altitudes entre 300- 500m

Elaboración: vendimia manual y fermentación en tanques de cemento y acero inoxidable a 25 grados.

Envejecimiento: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata

Rojo cereza; en la nariz es muy complejo: aromas frutales junto con las especias, tabaco y frutos secos. Perfectamente integrado. Aterciopelado en la boca, con taninos suaves y un postgusto largo.

Maridaje

Perfecto para carnes rojas, platos de caza y cualquier tipo de asado o estofados.