

# BINARIO CRIANZA

---

Binario combines the Rioja heritage of elegant wines and a meticulous and respectful work of the land. That is the Binario compass. Binario is a conscientious work that springs of a concern. The concern for the bad- use of chemical products, an increasingly anomalous weather conditions, a higher incidence of pests and the appearance of new diseases that affect and harm the vineyard. More than 40 hectares are certified as organic since 1998, which makes them the first ecological vineyards in Rioja. Vineyards are located in the Mediterranean area of La Rioja: between Calahorra and Andosilla. Where the winters are cold while the springs and autumns are temperate and rainy, contrast with hot, dry summers.

Binario combina la herencia riojana de vinos elegantes y un trabajo minucioso y respetuoso con la tierra. Ese es el compás Binario. Binario es un trabajo concienzudo que surge de una inquietud. La preocupación por el mal uso de productos químicos, unas condiciones climáticas cada vez más anómalas, una mayor incidencia de plagas y la aparición de nuevas enfermedades que afectan y perjudican al viñedo. Más de 40 hectáreas están certificadas como ecológicas desde 1998, lo que las convierte en los primeros viñedos ecológicos de Rioja. Los viñedos están situados en la zona mediterránea de La Rioja: entre Calahorra y Andosilla. Donde los inviernos son fríos mientras que las primaveras y los otoños son templados y lluviosos, contrastan con los veranos calurosos y secos.

---

**Grape variety | Variedad:** Tempranillo.

**Soils | Suelos:** limestone, sands and clays. | Calizas, arenas y arcillas.

**Appellation | Denominación de Origen:** D.O.Ca Rioja.

**Winemaking process | Elaboración:** hand-harvested. Cold Maceration. Fermented in stainless Steel tanks at controlled temperature. Wine is softly stabilized, filtered and fined before bottling. Vendimiado a mano. Maceración en frío. Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino se estabiliza suavemente, se filtra y se clarifica antes del embotellado.

**Aging | Crianza:** 12 months in American and French oak barrels. | 12 meses en barricas de roble francés y americano.

**Tasting notes | Notas de cata:** **Tasting notes:** red ruby color, medium layer. Aromas of ripe red fruits with a background of cinnamon and spices in a perfect assemblage. In the mouth, it shows a smooth structure and a light freshness which gives a very pleasant aftertaste. | Color rojo rubí, capa media. Aromas de frutos rojos maduros con un fondo de canela y especias en un ensamblaje perfecto. En boca muestra una estructura suave y un ligero frescor que le da un retrogusto muy agradable.

**Pairing | Gastronomía:** a perfect wine for tapas, charcuterie, legumes, stews and red meats | Un vino perfecto para tapas, embutidos ibéricos, legumbres, guisos y carnes rojas.

