

# MILENRAMA

---

*As yarrow flowers, growing on the edges of the paths of La Rioja, this wine is meant to accompany along a whole way in those moments lived every day that make all that we call happiness. At the mountains, Peña Isasa and Siera de Yerga, down the gentle landscape scattered with hills and valleys opening at the bottom to the Cidacos river. A distinctly Mediterranean climate, with four seasons: a rigorous and dry winter, a rainy and cool spring, hot summer but cool nights, and finally a dry autumn in which, a soft October leads to a cold November.*

*Como las flores de milenrama, que crecen en los bordes de los caminos de La Rioja, este vino está pensado para acompañar durante todo el camino en esos momentos vividos. cada día que hacen todo eso que llamamos felicidad. Arriba las montañas, Peña Isasa y Siera de Yerga, bajando por el suave paisaje salpicado de colinas y valles que se abren al fondo al río Cidacos. Un clima marcadamente mediterráneo, con cuatro estaciones: un invierno riguroso y seco, una primavera lluviosa y fresca, un verano caluroso pero de noches frescas, y finalmente un otoño seco en el que, un octubre suave da paso a un noviembre frío.*

---

**Grape variety | Variedad:** Tempranillo.

**Soils | Suelos:** the average age of vineyards is 30 years old, in clayey- calcareous soils, mainly graves in surface; altitudes between 300-500m. | La edad media de los viñedos es de 30 años, en suelos arcillo-calcáreos, principalmente fluviales en superficie; altitudes entre 300 y 500 m.

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

**Winemaking process | Elaboración:** harvesting by hand. 15 days of alcoholic fermentation in concrete and stainless-steel tanks at 25 degrees. 23 days of malolactic fermentation after the alcoholic fermentation. | Vendimiado a mano. 15 días de fermentación alcohólica en depósitos de hormigón y acero inoxidable a 25 grados. 23 días de fermentación maloláctica tras la fermentación alcohólica.

**Tasting notes | Notas de cata:** beautiful purple color; frank varietal aromas of Tempranillo: red fruits (blackberries, red currants), liquorices. Tasty in the mouth, fruity and fresh. Medium aftertaste. | Hermoso color violeta; Aromas francos varietales de Tempranillo: frutos rojos (moras, grosellas), regalices. Sabroso en boca, afrutado y fresco. Postgusto medio..

**Pairing | Gastronomía:** perfect for tapas, rice, pasta and cheese, as well as all kind of meat. Perfecto para tapas, arroces, pastas y quesos, así como todo tipo de carnes.

