



TARÓN 4M

LA UVA

La bodega dispone de un total de 700 ha repartidas por cuatro localidades de Rioja Alta: Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca. De estos viñedos se eligen las uvas con las que se elabora Tarón 4M. Son viñedos de una edad media de 30 años que se someten a un riguroso seguimiento de maduración para determinar el momento óptimo de vendimia.

VARIETADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Sigue el proceso tradicional de uva despalillada, la cual se encuba en depósito de acero inoxidable donde macera en frío durante 2 días. Y posteriormente fermenta a temperatura controlada.

CRIANZA

Acabada la fermentación maloláctica, el vino pasa a barrica de roble americano, donde permanecerá al menos 4 meses para darle un ligero toque de tostado, respetando siempre la frutuosidad del vino. Permanecerá 9 meses en botella, afinándose antes de su comercialización.

CATA

Color cereza intenso con ribete violeta signo de su juventud y capa media.

Buena intensidad aromática de frutos rojos, notas de pastelería, yogur de moras bien integradas con el toque de barrica.

En boca es estructurado, con taninos golosos. Una global nota discreta y amable acompaña todas estas sensaciones aromáticas y gustativas.

Es un vino ideal para aquellos que se acercan a Rioja por primera vez por su carácter fácil y sabroso.

TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Se recomienda consumirlo alrededor de los 16°C.

Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como la ternera, así como a los embutidos ibéricos y todo tipo de guisos.