



TARÓN CRIANZA

LA UVA

Vino elaborado de viñedo de más de 40 años provenientes de las localidades de Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca, pertenecientes a Rioja Alta y situados a una altitud entre 500 y 600 metros. Mediante exhaustivos controles de maduración se busca el momento óptimo de maduración técnica y fenólica para iniciar la vendimia de esas parcelas, que llegan a la bodega en remolques no superiores a 4.000 kg.

VARIETADES

95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

ELABORACIÓN

Sigue el proceso tradicional con uva despalillada. Se realizan maceraciones en frío durante 3 días y posteriormente fermenta a temperatura controlada en acero inoxidable.

CRIANZA

Acabada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega y reposa durante varios meses antes de entrar en barrica de roble americano, donde permanecerá 12 meses. Una vez terminado el tiempo de crianza, se hacen las mezclas adecuadas y se embotella el vino, que sufrirá un proceso de afinado durante al menos 6 meses en nuestra bodega antes de salir al mercado.

CATA

Color cereza con bordes violáceos y capa alta.

En nariz se aprecian gran frutuosidad, fresas, grosellas... Perfectamente ensamblado con notas tostadas y especiadas de la crianza.

En boca es amplio, gracioso, con una marcada acidez y buena estructura que lo hace equilibrado. Con un posgusto largo y vibrante donde aparece fruta negra madura, con notas avainilladas y ligeros ahumados.

TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Se recomienda el consumo 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.