



CRIANZA 2017

Senda de Haro

INFORMACIÓN GENERAL

Marca: Senda de Haro

Tipo de vino: Vino tinto Crianza

Añada: 2017

Denominación de Origen: D.O.Ca Rioja

Variedad: Tempranillo 70% + Garnacha 30%

Alcohol (%): 14,5% Vol.

Tipo de botella / Capacidad: Borgoña / 750 ml.

Vinificación: Maceración dinámica en frío 72 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <25°C. Crianza sobre lías los primeros 6 meses y posteriormente en barrica de roble Francesa y Americana durante otros 16 meses. Clarificación y ligera filtración.

Crianza: 6 meses sobre lías finas, 16 meses en barrica de roble.

Consumo óptimo: Los siguientes 10 años a la cosecha.

NOTAS DE CATA

Color: Color amoratado de capa media, limpio.

Nariz: Mezcla de sutiles aromas florales con frambuesa madura y moras, toque de especias variadas.

Boca: Vino tinto frutal con buena estructura, amplio, intensa acidez, con taninos redondos y recuerdos de especias variadas, vainillas, cardamomo, final largo.

Maridaje: Sus características le hacen acompañar perfectamente platos de pasta como lasaña de carne o una jugosa carne asada o a la parrilla.

Temperatura de servicio: 14° - 16°

