



## Denominación de origen

Calificada Rioja

## Subregión

Rioja Alavesa (Elciego)

## Añada

2018

## Crianza

12 meses en barrica bordelesa de roble americano, resto en botella.

## Tipo de botella

Bordelesa Personaliza de 75 cl., Bordelesa Tradición Magnum y Bordelesa 37,5.

## Variedad de la uva

Tempranillo (95%), Graciano (3%) y Mazuelo (2%).

## Elaboración

Es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. El tiempo entre encubado y prensado se prolonga entre los 15 y 18 días.



“ **Valor Seguro, un atractivo crianza; goloso, fresco y vivo que engancha con decisión. Elaborado a partir de la variedad Tempranillo, con un toque de Mazuelo y Graciano.** ”

Roberto Martinez. Enólogo.

## Nota de cata

Color: Cereza.

Aroma: Predominio expresión frutal, endrina, ciruela negra en perfecta armonía con las notas de crianza y matices especiados.

Paladar: Amplio, de gran viveza, frescura y equilibrio.

## Análisis

Graduación: 13,5% vol.

SO2 libre: 24 mg/l.

SO2 total: 105 mg/l.

Acidez total: 5,38 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,61 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,7 g/l.

\*Contiene Sulfitos.