

TRITIUM

D.O. Calificada Rioja

TINTO, 6 MESES



VARIEDADES DE UVA: Tempranillo 100%

DENOMINACION DE ORIGEN: D.O. Ca Rioja

VIÑEDO:

Viñas localizadas en Cenicero, en el corazón de Rioja Alta, en una de las localidades con mas prestigio de la denominación de Rioja. Estos viñedos tienen entre 40 y 50 años. Agricultura ecológica usando fertilizantes orgánicos.

SUELOS: Suelos calcáreos y arcillosos.

PRODUCCIÓN: Menos de 1 kg por cepa (2800 kg por hectárea or 20 hl por hectarea).

ELABORACIÓN: Permanece 6 meses en barricas de segunda llenada de Roble francés.

CATA DEL VINO:

Color intenso con notas de cereza picota.

En nariz es afrutado, con recuerdos de cereza y frambuesa...

En boca, es agradable, fresco, bien equilibrado y sedoso. Buen maridaje con todo tipo de verduras y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: de 15 a 16 °C



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

www.holawines.com

exports@holawines.com

T + 34 976 213308

M + 34 648046420