

## TRITIUM

D.O. Calificada Rioja

TINTO, 6 MESES 2018



**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](http://www.holawines.com)

[exports@holawines.com](mailto:exports@holawines.com)

T + 34 976 213308

M + 34 648046420