

PREMIUM

BENJAMÍN ROMEO LA VIÑA DE ANDRÉS ROMEO

Tinto



PAÍS
ES

REGIÃO
Rioja

PRODUTOR
Benjamín Romeo/Bodega Contador

TEOR ALCOÓLICO
14,65%

AÇÚCAR

ACIDEZ
5,2 g/l

PH
3,68

DEGUSTAÇÃO

Cor púrpura-granada muito intensa e brilhante. Aromas de uva madura e notas minerais. No paladar, é fresco, mas com volume, longo, untuoso, com taninos doces e um final agradável. Outra safra bastante interessante deste vinho tão peculiar.

TERROIR

Uvas provenientes de um único vinhedo, o La Liende, situado às margens do rio Ebro. São 3,5 ha de solos pobres compostos por argila e calcário, além dos seixos depositados pelo rio.

ELABORAÇÃO

Maceração durante 3 dias. A fermentação ocorreu em barricas, com temperatura controlada entre 21°C e 25°C, durante seis dias, seguida de mais quatro dias de maceração. Crianza de 19 meses em barricas novas de carvalho francês de 12 tonelarias diferentes. O vinho estagia em barricas de 300 e 500 litros, além das clássicas de 225 litros a fim de obter uma evolução mais lenta e uma melhor integração da madeira. Engarrafado sem colagem e filtração. Produção: 4 mil garrafas

SAFRA 2012

UVAS

100% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

— Guardar pelo menos 3

anos.

○ Madeira moderada.