

# PREMIUM

## FINCA VALDEGUINEA CRIANZA

Tinto



**PAÍS**  
ES

**REGIÃO**  
Rioja

**PRODUTOR**  
Fina Valdeguinea

**TEOR ALCOÓLICO**  
13,5%

**AÇÚCAR**  
1,4 g/l

**ACIDEZ**  
5,12 g/l

**PH**  
3,57

### DEGUSTAÇÃO

Aromas frutados, com notas de baunilha. Na boca, é intenso e persistente, com grande estrutura e retrogosto elegante.

### TERROIR

Uvas selecionadas de vinhedos de 50 anos, plantados em solos argilo-calcários, em El Cortijo, Rioja.

**SAFRA** 2015

### UVAS

100% Tempranillo

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar ou Beber.

**O** Madeira

moderada.

### ELABORAÇÃO

Colheita manual, com rigorosa seleção de uvas. Recepção das uvas na adega, desengace e prensagem. Maceração pré-fermentação durante 6 dias a 6 °C. Fermentação alcoólica, com controle de temperatura entre 25 e 28 °C, remontagens contínuas e delestage quando necessário. Maceração com as cascas durante 7 dias, seguida de fermentação malolática. O vinho passa 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.