

PREMIUM WINES

Benjamín Romeo La Viña de Andrés Romeo 2015

Tinto



UVAS

100% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada

PAÍS

Espanha

REGIÃO

Rioja

PRODUTOR

Benjamín Romeo/Bodega Contador

TEOR ALCOÓLICO

14,4%

AÇÚCAR

0,2 g/l

ACIDEZ

5,64 g/l

PH

3,8

DEGUSTAÇÃO

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