

Finca Valdeguinea Crianza 2017

Tinto



UVAS

100% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

PAÍS

Espanha

REGIÃO

Rioja

PRODUTOR

Finca Valdeguinea

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

1,7 g/l

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

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.

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.