



D.O.Ca. Rioja Arnegui Tempranillo

Este vino está elaborado con uvas tempranillo originarias de La Rioja Alta, que proceden de viñas con bajos rendimientos. Destacan sus aromas y aromas a fruta madura de la variedad tempranillo, dando como resultado un vino complejo, amplio y suave.



Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD
Tempranillo.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 12-14°C

Notas de Cata

Intenso color cereza con tonos violáceos, aroma afrutado a cerezas dulces y moras. Los aromas están perfectamente reflejados en boca, con toques adicionales a violeta y regaliz. Muy suave con taninos armoniosos y notas de especias dulces sutiles en el postgusto.

Maridaje

Un buen compañero de arroces, pasta con salsas, carnes a la brasa y paletilla de cordero.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 21 y 23°C durante unos 8-10 días.