



## D.O.Ca. Rioja El Círculo Crianza

El Círculo Crianza está elaborado a partir de uvas Tempranillo (la variedad tinta más prestigiosa en la D.O.Ca Rioja. Esta región se caracteriza por tener un clima influenciado por el Atlántico que junto con una cuidadosa elaboración da lugar a vinos complejos, suaves y envolventes con aromas florales y a frutos negros.

### 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  
**13,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 15-17º C**

### Notas de Cata

Color rojo cereza con ribetes violáceos. En nariz se muestra elegante, con marcados tonos tostados y de vainilla, acompañados de aromas de frutas rojas y chocolate. En boca es equilibrado, rico en matices y con un agradable postgusto.

### Maridaje

El compañero perfecto de pastas, arroces, quesos y carnes.

### Información Técnica

Las uvas se cosechan en condiciones óptimas de maduración. La maceración se produce en frío para extraer el color y los aromas a frutas. La fermentación tiene lugar a temperaturas entre 25 Y 28 °C depósitos de acero inoxidable, durante 10-12 días. Posteriormente existe una post-maceración fermentativa de 5 a 10 días. El vino permanece un periodo de 12 meses en barricas nuevas de roble americano.

### Premios

**ORO**

2022 Mundus Vini: Castillo de Albai Crianza 2017

2022 Berliner Wine Trophy: El Círculo Crianza 2015