

14

FICHA TÉCNICA

RIOJA







RIOJA

NOTA DE CATA

Color rojo picota con ribetes rojo teja, brillante y limpio mostrando una capa media-alta. Destacan los aromas de frutales como frambuesas, ciruela negra y frambuesa, acaramelados, y también notas de especiados como pimienta, clavo y vainilla. Se muestra sedoso, con tanino agradable, y acidez marcada a la vez que ensamblada; con largo final y buena retronasal.





RIOJA



FICHA TÉCNICA



AÑADA 2020	VARIEDAD 80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Mazuelo	
VOL 14,5%	TEMPERATURA DE SERVICIO 14° a 16°C	
VIÑAS Laguardia, Elciego y Lapuebla		 VEGANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN Rioja		

CRIANZA

La vendimia se realiza a finales de octubre. Realiza maceración prefermentativa durante 2-3 días a 12°C. Vinificación a temperatura controlada de 25°C en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas. Se realizan remontados diarios, para aumentar la extracción colorante. Crianza de 12 meses en barricas bordelesas de roble americano y francés. Reposo de 12 meses en botella. Vino no filtrado.

MARIDAJE

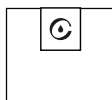
Combina con todo tipo de carnes, embutidos, tapas y pescados grasos.

FORMATO BOTELLA



750 ml

FORMATO LOGÍSTICA



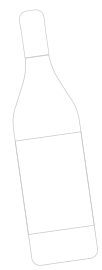
Caja 6
Pallet Europeo

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

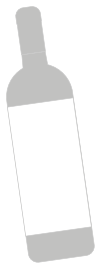


RIOJA

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



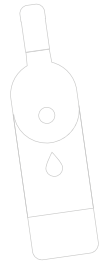
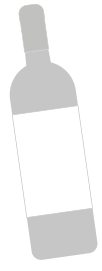
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



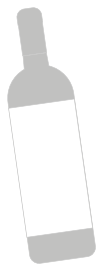
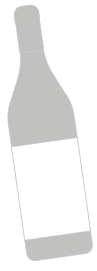
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CR
CUER



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



C



CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L.
hola@vinoscriacuervos.com
+34 696 032 788

vinoscriacuervos.com