

Voelos Crianza 2016

El Rioja que te acompaña.

TIM ATKIN MW: 90 Pts. ~ JAMES SUCKLING: 90 Pts. ~ GUÍA PROENSA: 92 Pts.

¿Eres disfrutón? ¿Tienes tatuajes? ¿Te gusta ir de conciertos? VOELOS CRIANZA podría ser un buen acompañante para todos tus planes. ¿Por qué? Porque es un vino pensado para eso, para el día a día, para los planes cotidianos, para los almuerzos con amigos, los pic-nics en el campo o los ratitos de peli y manta. También es el vino que te tomas mientras cocinas y escuchas tu podcast favorito.

VARIEDADES: 100 % Tempranillo

VIÑEDO: Uvas procedentes de una selección de viñedos situados en la Sonsierra. Terreno arcillo-calcáreo, con altitudes comprendidas entre 400 m. y 650 m.

VENDIMIA: Manual entre el 3 y el 14 de octubre de 2016.

ELABORACIÓN: Fermentación espontánea a 24-26° C, en depósitos de acero inoxidable de 15.000 L., con varios remontados diarios.

CRIANZA: Crianza de 12 meses en barricas de roble Francés.

ANALÍTICA: Grado: 14 % Vol. ~ pH: 3.62 ~ Acidez total tartárica: 5.76 g/l

NOTA DE CATA: Color granate con irisaciones moradas y ribete cereza. Limpio y brillante. En nariz presenta un carácter muy fresco y afrutado que hace que apetezca desde el primer instante. Hay un predominio de atractivas frutas rojas, moras y arándanos, bien acompañadas de notas de crianza y aromas balsámicos. En boca se muestra equilibrado, con cuerpo medio, buena acidez, tanino redondo y final persistente. Es un vino sabroso y directo, perfecto para disfrutar acompañado de comida.

MARIDAJES: Pasta, cerdo ibérico a la brasa y a la plancha, parrillada de carne y hortalizas, arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

PRESENTACIONES:

- Botella 750 ml. en caja cartón 6/12 uds. o estuche cartón 3 uds.
- Botella 1500 ml. en caja cartón 6 uds.

