

CARRAPECIÑA

DOCa Rioja

VARIEDADES: 100% Tempranillo

VIÑEDOS: Ubicados en el paraje de Carrapeciña en la parte alta y fresca de Ábalos, son tres parcelas colindantes plantadas entre 1986 y 1993, la superficie total es de 2,5 Ha. combina vaso y espaldera. Altitud de 603m. Suelos arcillo-calcáreos. Vendimia manual y selección de racimos de las zonas con suelos más pobres.

ELABORACIÓN: Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada, siempre por debajo de 25°C. se realizan diariamente suaves remontados para no realizar demasiada extracción.

CRIANZA: 8 meses en barricas usadas de roble Francés de 225 litros.

ASPECTO

Color rojo picota
Limpio y brillante.

NARIZ

Nariz muy limpia y expresiva, fina y intensa con aromas muy frescos a frutas rojas y recuerdos florales

BOCA

En boca tiene paso sedoso lleno de matices y volumen. Taninos pulidos y redondos. Final largo

BODEGAS Y VIÑEDOS EGUILUZ

C/ SAN BARTOLOMÉ, 10 - 26339 ÁBALOS - LA RIOJA - ESPAÑA

(+34) 941 33 40 64 · info@bodegaseguiluz.es

www.bodegaseguiluz.es

