




Maceración carbónica es el método artesanal de elaboración del vino de año en Rioja Alavesa.


Tempranillo es la variedad mayoritaria de uva tinta en Rioja.


 **tempranillo**

Alc. 13% Vol.

 12 °C

 cereza picota
ribete violáceo

 frutos rojos: fresas y frambuesas

 fresco, sedoso, goloso
retrogusto intenso y frutal

Los racimos se depositan enteros en los depósitos. Desde el interior del grano y gracias a la fermentación natural se extraen los aromas y el color del hollejo. La prensa de los racimos completa la fermentación alcohólica del vino.