



D.O.Ca. Rioja El Círculo Tempranillo

El Círculo está elaborado a partir de uvas Tempranillo (la variedad más prestigiosa en la D.O.C 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.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir a 15° C

Notas de Cata

Este vino es brillante con un color rojo rubí intenso y jóvenes matices púrpuras. En nariz tiene aromas intensos a frutas rojas. Muy fresco, en boca es redondo y bien equilibrado. Con un final prolongado y ligeros toques a moras.

Maridaje

Compañero perfecto de ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 21 y 23°C.



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.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15-17° 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
2023 Berliner Wine Trophy: El Círculo Crianza 2019



D.O.Ca. Rioja El Círculo Reserva

El Círculo Reserva 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.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-18°C

Notas de Cata

Vino de color cereza de capa alta. En nariz afloran aromas a fruta confitada, cacao y notas sutiles a madera noble. En boca es sabroso, redondo y equilibrado. Es elegante, complejo y de postgusto largo, fase en la que vuelve a aparecer de nuevo su carácter goloso y de fruta madura en perfecta convivencia con el roble.

Maridaje

Marida perfectamente con todo tipo de carnes, platos de cuchara y quesos curados.

Información Técnica

Después de una vendimia a mano, las uvas pasan a depósitos de acero inoxidable donde el mosto permanece en contacto con las pieles durante 8 días para extraer todo su color y los taninos. Posteriormente comienza la fermentación alcohólica durante 8-12 días a una temperatura de 26-29°C, para posteriormente hacer la fermentación maloláctica que tiene lugar a 20°C. Posteriormente, el vino pasa 18 meses en barrica nueva de roble americano y otros 18 meses en botella.

Premios

ORO

2022 Berliner Wine Trophy: El círculo Reserva

PLATA

2022 Mundus Vini: El círculo Reserva