



## D.O.Ca. Rioja Arnegui Crianza

Arnegui Crianza está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de La Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino que combina la estructura tánica de Rioja con la elegancia y el equilibrio.

### 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 aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD  
**Tempranillo**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 14-15° C**

### Notas de Cata

Intenso color rojo rubí con un toque violeta. Aromas afrutados de cerezas dulces, ciruelas rojas, piel de naranja con un toque de herbáceo y de roble bien integrado. En el paladar los aromas se repiten con taninos suaves y redondeados y sutiles notas de especias dulces.

### Maridaje

Un perfecto acompañante de aperitivos elaborados como tomates rellenos con piñones, pimientos, carnes y quesos curados.

### 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**

2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Crianza 2019

**PLATA**

2024 The Global Rioja Masters: Arnegui Crianza 2020

2024 AWC Vienna: Arnegui Crianza 2019