



D.O.Ca. Rioja Arnegui Reserva

Arnegui Reserva 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

D.O.Ca. Rioja

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-18 ° C

Notas de Cata

De color rojo brillante con un ribete sutil color rubí. Los aromas son complejos a frutos secos, moras maduras, cuero y vainilla. En boca el vino es suave y redondeado con textura sedosa y sutiles tonos balsámicos. Este vino tiene un prolongado y agradable postgusto.

Maridaje

Un maravilloso compañero para acompañar carnes a la brasa, risotto, ragú con pasta fresca, venado, asados castellanos y aves.

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 2-3 días para extraer todo su color y los taninos. Posteriormente comienza la fermentación alcohólica durante 8-12 días a una temperatura de 26-28°C, para a continuación hacer la fermentación maloláctica que tiene lugar a 20°C. Posteriormente, el vino pasa 18 meses en bodega de roble americano nueva y otros 18 meses en botella.

Premios

ORO
2022 Berliner Wine Trophy: Arnegui Reserva 2016