D.O.Ca. Rioja

Arnegui Tempranillo

Este vino está elaborado con uvas de la variedad tempranillo, originaria de La Rioja Alta, que proceden de viñas con bajos rendimientos. Destacan los aromas a fruta madura de la variedad tempranillo, dando como resultado un vino complejo, amplio y suave.

VEGANO

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 entre 12-14ºC**

Notas de Cata

Intenso color cereza con tonos violáceos, aroma afrutado a cerezas dulces y moras. Los aromas están perfectamente reflejados en boca, con toques adicionales a violeta y regaliz. Muy suave con taninos armoniosos y notas de especias dulces sutiles en el postgusto.

Maridaje

Un buen compañero de arroces, pasta con salsas, carnes a la brasa y paletilla de cordero.

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 23 y 24ºC durante unos 8-10 días.

Premios

ORO
2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023
2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Arnegui Tempranillo 2023
PLATA
2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2023