


D.O.Ca. Rioja

# Condesa de la Sierra Crianza

Condesa de la Sierra 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 soberbio con aromas a frutas rojas maduras y especias.

## 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<br>**Tempranillo.** | ESTILO<br>**Vino tranquilo** |
| GRADUACIÓN ALCOHÓLICA<br>**13,5%** | RECOMENDACIÓN DE SERVICIO<br>**14-16ºC** |

## Notas de Cata

De color granate intenso, en el que destaca su brillantez, en nariz destaca el marcado carácter especiado con presencia de fruta madura y ligeras notas a madera noble. En boca aparece un vino potente e intenso pero a la vez elegante y equilibrado. Postgusto largo y goloso dejando en boca la conjunción perfecta.

## Maridaje

Compañero perfecto para todo tipo de carnes, asados, quesos curados o embutidos.

## 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 durante 4 días. La fermentación tiene lugar a temperaturas entre 25-28º C durante 8-12 días en depósitos de acero inoxidable. Una vez acabada la fermentación se hace una maceración post-fermentativa de unos 5-10 días. Posteriormente, el vino permanece un periodo de  meses en barricas de roble americano y completa su ciclo de afinado en botella.