

D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Gran Reserva

Condesa de la Sierra Gran Reserva está elaborado con uva de la variedad Tempranillo procedente de viñedos seleccionados de La Rioja Alta. Para asegurar el éxito en la elaboración, se eligieron racimos pequeños de grano menudo y suelto. Este vino Gran Reserva, acogido a la Denominación de Origen Cali cada Rioja, combina su estructura y su carácter tánico con su elegancia y equilibrio en las diferentes fases de cata.

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 **16-18ºC**

Notas de Cata

De color teja en el ribete, mantiene intensidad en el centro de la copa. En nariz muestra aromas sutiles a madera tostada y cacao. Aromas dulces a bollería, con recuerdos especiados y ligeramente mentolado, siendo un vino muy balsámico. Entrada en boca agradable, manteniendo la estructura a su paso por boca. Suavidad y elegancia definen a este vino, con un postgusto largo y placentero que nos anima a seguir disfrutando.

Maridaje

Este Gran Reserva combina con numerosos platos en especial los asados y todo tipo de carnes, así como platos de legumbres y quesos curados.

Información Técnica

Tras la vendimia manual, se inicia la fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable durante 10-13 días, a una temperatura de 26 a 29ºC para extraer más color, mayor complejidad de aromas y taninos. Después, el vino macera junto a sus propias pieles durante 10 días para fijar color y coger taninos como paso previo a la fermentación maloláctica a 20ºC. Por último, inicia su ciclo de envejecimiento, que se prolonga durante 24 meses en barricas nuevas de roble americano y 36 meses de redondeo en botella.