D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Reserva

Condesa de la Sierra Reserva está elaborado exclusivamente a partir de las mejores uvas Tempranillo vendimiadas a mano procedentes de viñedos viejos. El resultado es un vino soberbio, elegante y muy equilibrado.

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

Vino de color cereza de capa alta. En nariz afloran aromas a fruta con tada, cacao y notas sutiles a madera noble. En boca es sabroso, redondo y equilibrado. Es elegante, complejo y de postgusto largo. Fase en la que vuelve a aparecer de nuevo su carácter goloso y fruta madura en perfecta convivencia con el roble.

Maridaje

Compañero perfecto para todo tipo de carnes, guisos, quesos curados o platos suculentos.

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 4 días para extraer todo su color y los taninos. Posteriormente comienza la fermentación alcohólica durante 8-12 días a una temperatura de 26-29ºC, para posteriormente hacer la fermentación maloláctica que tiene lugar a 20 ºC. Posteriormente, el vino pasa meses en barrica nueva de roble americano y otros 18 meses en botella.