

D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Tempranillo-Garnacha

Condesa de la Sierra está elaborado con uvas de las variedades tempranillo y garnacha. Esta última es la más prestigiosa de Rioja para producir vinos rosados, frescos y afrutados. Un vino de Rioja que respeta la tradición y la cultura vinícola, empleando las más modernas técnicas de elaboración.

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, Garnacha

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
9-11ºC.

Notas de Cata

De color rojo pálido destacapor sus reflejos brillantes. En nariz dominan aromas a frutas rojas destacando la fresa. En paladar es fresco con equilibrio entre fruta y acidez destacando su armonía y sensación golosa.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos.

Información Técnica

Solo las mejores uvas son seleccionadas para elaborar este vino. Las uvas son sometidas a un proceso de maceración controlada entre 3 y 9 horas en depósitos de acero inoxidable. Esto permite que las pieles estén en contacto con el mosto hasta que adquiere su color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 15-16 ºC.