

D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Tempranillo

Condesa de la Sierra, guardiana de la naturaleza y los secretos de la DOCa Rioja, se elabora con uvas Tempranillo seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

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 **15-17ºC**

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 vino acompaña perfectamente a ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración durante 48 horas en frío permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a bajas temperaturas entre 23-24 ºC durante 10-12 días.