



D.O.Ca. Rioja El Círculo Reserva

El Círculo Reserva está elaborado a partir de uvas Tempranillo (la variedad tinta más prestigiosa en la D.O.Ca Rioja. Esta región se caracteriza por tener un clima influenciado por el Atlántico que junto con una cuidadosa elaboración da lugar a vinos complejos, suaves y envolventes con aromas florales y a frutos negros.

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 aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-18°C

Notas de Cata

Vino de color cereza de capa alta. En nariz afloran aromas a fruta confitada, 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 de fruta madura en perfecta convivencia con el roble.

Maridaje

Marida perfectamente con todo tipo de carnes, platos de cuchara y quesos curados.

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