



## D.O.Ca. Rioja

### El Círculo Tempranillo

El Círculo está elaborado a partir de uvas Tempranillo (la variedad más prestigiosa en la D.O.C 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%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir a 15° C**

### Notas de Cata

Este vino es brillante con un color rojo rubí intenso y jóvenes matices púrpuras. En nariz tiene aromas intensos a frutas rojas. Muy fresco, en boca es redondo y bien equilibrado. Con un final prolongado y ligeros toques a moras.

### Maridaje

Compañero perfecto de ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas.

### Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 21 y 23°C.