



Arnegui Crianza está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de La Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino que combina la estructura tánica de Rioja con la elegancia y el equilibrio.

VARIEDAD

Tempranillo

ESTILO

Vino tranquilo

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.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo rubí con un toque violeta. Aromas afrutados de cerezas dulces, ciruelas rojas, piel de naranja con un toque de herbáceo y de roble bien integrado. En el paladar los aromas se repiten con taninos suaves y redondeados y sutiles notas de especias dulces.

MARIDAJE

Un perfecto acompañante de aperitivos elaborados como tomates rellenos con piñones, pimientos, carnes y quesos curados.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 14-15° C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas se cosechan en condiciones óptimas de maduración. La maceración se produce en frío para extraer el color y los aromas a frutas. La fermentación tiene lugar a temperaturas entre 25 Y 28 °C depósitos de acero inoxidable, durante 10-12 días. Posteriormente existe una post-maceración fermentativa de 5 a 10 días. El vino permanece un periodo de 12 meses en barricas nuevas de roble americano.

SOBRE ESTE VINO

“Elaborado con uvas seleccionadas de Tempranillo, la uva de más calidad del seno de la D.O.C Rioja, Arnegui Crianza es la opción más acertada para acompañar una buena fabada o, incluso, cualquier carne, en una cena como las que se acercan estas Navidades. Destaca su intenso color rojo cereza con ribetes violáceos, resultado de una maceración en frío y posterior reposo durante 12 meses en barricas de roble americano. Para los amantes del buen vino, Arnegui Crianza se presenta como un vino complejo, con taninos dulces muy pulidos, que guardan un perfecto equilibrio entre fruta y madera, lo que denota un aroma a vainilla y recuerdos a frutas rojas y negras.”

La Razón del sábado, Gastronomía. 2013

ÚLTIMOS PREMIOS

PLATA

2015 AWC Vienna Competition: Arnegui Crianza 2012

PLATA

2015 International Wine Guide: Arnegui Crianza 2012

RECOMENDADO

2015 Decanter World Wine Awards: Arnegui Crianza 2012

2015 BRONCE

2015 International Wine & Spirits Competition: Arnegui Crianza 2012

84 PUNTOS

2015 Ultimate Wine Challenge: Arnegui Crianza 2012

RECOMENDADO

2015 International Wine Challenge: Arnegui Crianza 2012

PLATA

2015 Concurso Internacional de Vinos de Espana (Cinve) Valladolid: Arnegui Crianza 2012

PLATA

2015 Bacchus: Arnegui Crianza 2012