

LA TARARA | 2019

Un crianza moderno con un estilo muy riojano, hecho para disfrutar

100% TEMPRANILLO

Datos técnicos



D.O.C.a.: Rioja
Producción: 69.000 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Acidez: 4,79 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 0,67 g/L
pH: 3,60

Elaboración



Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

Proceso: Las uvas pasan por dos mesas de selección, despalillado y un ligero estrujado. Tras la fermentación alcohólica y maloláctica en depósito se trasiega a barrica.

Nota de cata



De color rojo rubí y capa media-alta. Intensidad aromática de frutas rojas maduras y frutos negros que se descubren sobre un fondo balsámico. De entrada firme y paso sedoso, deja un final largo de notas de madera especiadas.

Viñedo



Suelo: Arcillo calcáreo con buena proporción de cantos rodados y gravas que permiten un buen drenaje. Son tierras pobres situadas en laderas bien iluminadas y orientadas al sur.

Altitud: 400-700 metros

Edad media: 25-30 años

Clima: Predominantemente Mediterraneo con matices Atlánticos. Inviernos y veranos suaves y una diferencia térmica entre día y noche que favorece la madurez polifenólica de la uva.

Puntuaciones



Guía Peñín: 90

