



## Finca La Pica Crianza. DOC Rioja

13,5% Vol.

### Origen

De parajes elegidos de La Rioja Alta, en el término municipal de Fuenmayor, se seleccionan las partidas de variedades de uvas que están presentes en este vino: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

### Vinificación

Después de seleccionar los mejores racimos, pequeños, de grano menudo y suelto, se procede a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de reducidas dimensiones para extraer la mayor carga aromática. Tras el periodo de maceración, se desarrolla la fermentación maloláctica como paso previo a su estancia durante 12 meses en barrica de roble americano y su posterior redondeo en botella durante otros seis meses.

### Notas de cata

Color rojo cereza, con ribete granate. Aromas a fruta escarchada, especiados, tostados y torrefactos. En boca nos vuelve a aparecer la sensación de fruta madura y las notas especiadas de su proceso de crianza.

### Recomendaciones

Es el compañero ideal de todo tipo de carnes, quesos curados, asados y entrantes fuertes. Su temperatura ideal de consumo se sitúa en los 16º C. Se recomienda abrir una media hora antes de su consumo.

