



Finca La Pica Tempranillo. 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 la selección de la uva, se utiliza el método tradicional de fermentación alcohólica como paso previo a la segunda fermentación –maloláctica-. El vino permanece en pequeños depósitos de acero inoxidable para su decantado de forma natural antes del embotellado.

Notas de cata

Color rojo cereza, con ribete granate. Aromas a fruta madura, especias dulces y café. En boca es sabroso, con buen peso de fruta y con taninos muy pulidos y maduros.

Recomendaciones

Es el compañero ideal de carnes rojas, estofados y primeros platos fuertes. Su temperatura ideal de consumo se sitúa en los 14º C.

