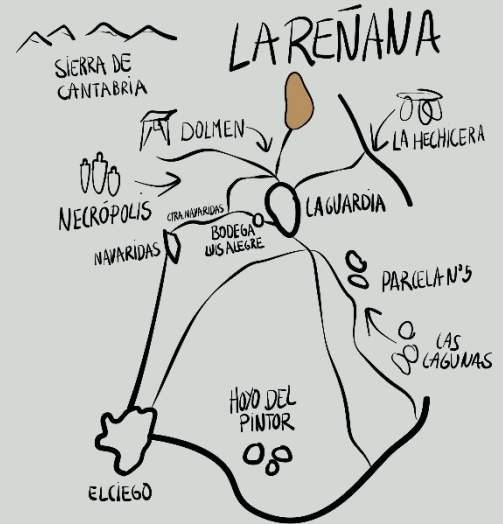


# REÑANA TINTO



## FINCA REÑANA

Altura, frescura, y pobreza del suelo calizo, confieren la concentración y estructura características a Reñana tinto. Situada en una finca a 598 metros sobre el nivel del mar entre Laguardia y Elvillar, todo el carácter de la finca que alberga sus centenarios viñedos se expresa en este vino. La orientación oeste-este, la situación en un terreno de tierras calizas con influencias arenosas y la presencia del clima mediterráneo - atlántico se hacen evidentes en el sabor de este vino tinto.



D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Finca La Reñana, Laguardia y Elvillar (Rioja alavesa)
AÑO	2018
VARIEDAD	Tempranillo y Maturana tinta
ALCOHOL	13,5%
TAMAÑO	75 cl

## ELABORACIÓN



**Vendimia.** Manual con selección en campo de uva.

**Añada 2018.** Calificación Añada "BUENA" Tras un difícil 2017 definido por la gran helada, la cosecha de 2018 destaca por una gran producción y por una notable calidad general de la uva.



**Fermentación.** En acero inoxidable durante 15 días a temperatura controlada. Premaceración en frío antes de fermentar para extracción de precursores aromáticos.



**Crianza.** Fermentación maloláctica y posterior maduración en barricas de roble francés y americano durante 24 meses.



**Color.** Intenso color cereza con toques de rubí y sin evolución.



**Nariz.** Altamente especiado, con recuerdos de fruta roja, vainilla y un fondo de canela. Resalta su complejidad aromática derivada del uso de una madera elegante y de la más alta calidad.



**Boca.** Elegante, sabroso, armónico y fresco. Taninos bien integrados y retrogusto largo.

## MARIDAJE

Es perfecto con todo tipo de carnes, especialmente cordero asado y piezas de vacuno a la parrilla. Ideal con estofados de carne. Indicado con algunas preparaciones potentes de pescado azul o bacalao a la riojana. Quesos curados y embutidos de calidad.



Servir: 16-18 °C