

REÑANA TINTO



FINCA REÑANA

Altura, fresca, 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.

