

# EN LA CUERDA FLOJA

CRIANZA 2017

---

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.C.:	Rioja
VARIEDAD DE UVA:	Tempranillo, Garnacha, Graciano
CRIANZA:	12 meses en bodega
GRADUACIÓN:	14%

---

**VIÑEDO:** El área de producción de la Denominación de la DOCa. Rioja está situada en el norte de España, a ambos lados del río Ebro.

**ELABORACIÓN:** Crianza en barricas durante 12 meses.

**SUELO:** Idóneos para una viticultura de calidad, con una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), ligeramente alcalinos, pobres en materia orgánica y con lluvias modernadas durante el verano.

**CLIMA:** Proliferación de microclimas que otorgan a los vinos unas peculiaridades únicas y permiten elaborar un amplio abanico de vinos con identidad propia.

**VISTA:** Rojo rubí intenso y brillante, de capa alta.

**NARIZ:** Intenso aroma a regaliz y a fruta compotada como orejones, ciruelas y guindas. Con notas especiadas vainilla y torrefactos, de su paso por bodega.

**BOCA:** Suave en el ataque, equilibrado, con una madera bien ensamblada respetando la parte frutal del vino. Aterciopelado, sedoso, con final amplio y largo.

**GASTRONOMÍA:** Ideal para estofados y carnes a la brasa, asados de cordero, quesos curados y embutidos ibéricos.



---

## BODEGAS EN LA CUERDA FLOJA

OficinaS Avda. Peinador, 51. 36416 Mos  
Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com  
[WWW.BODEGASPAZODEVILLAREI.COM](http://WWW.BODEGASPAZODEVILLAREI.COM)