

EN LA CUERDA FLOJA

| | |
|------------------|--|
| TIPO DE VINO: | Tinto |
| D.O.Ca: | Rioja |
| VARIEDAD DE UVA: | Tempranillo, garnacha, mozuelo y Graciano |
| CRIANZA: | 14 meses en barrica |

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

ELABORACIÓN: 14 meses en barrica de roble francés

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 cereza con reflejos violáceos. Limpio, brillante, de capa media- alta.

NARIZ: Intenso, destacan los matices frutales: cereza, frutas del bosque, moras, arándanos. Notas finas a madera, balsámicos, con recuerdos a especias (vainilla y clavo).

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 carnes rojas, guisos y legumbres.



BODEGAS EN LA CUERDA FLOJA

Oficinas Avda. Peinador, 51. 36416 Mos
Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com
WWW.HGABODEGAS.COM