

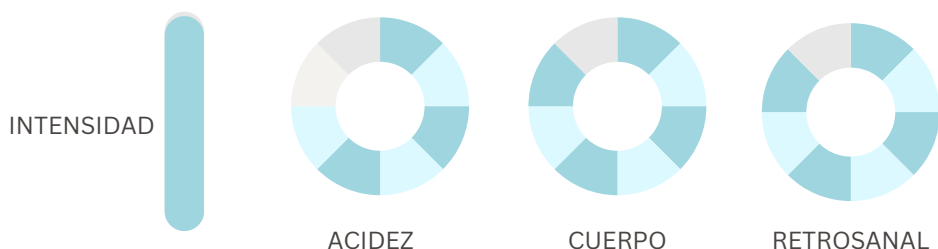
finca de los arandinos

— CRIANZA 2021 —

AÑADA 2021	ALCOHOL 14,5% VOL.
CONT. 75 CL	SERVIR A 16 - 18°C
D.O.Ca RIOJA	90% TEMPRANILLO, 7% MAZUELO Y 3% GARNACHA

El 80% del viñedo posee una viticultura tradicional en vaso y el resto en cordón doble. El vino se elabora a partir de unas 20 parcelas que suman un total de 12 ha. La edad del viñedo ronda los 40 años.

PERFIL DEL SABOR



ELABORACIÓN

Tras una ligera maderación prefermentativa en frío, fermentó durante 11 días a una temperatura alrededor de los 25°C, realizándose remontados diarios. Criado en barricas de roble francés durante 16 meses y posteriormente afinado en botellas antes de su comercialización.

AROMAS



MARIDAJE

La redondez y estructura de este vino sugieren maridajes con carnes asadas, estofados de caza, cordero lechal y pescados azules.



Finca de los Arandinos
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA