



Vino tinto criado en barrica de roble nueva.

*Variedades: Tempranillo (90%) y Garnacha (10%)

*Cosecha 2012

*Área geográfica: La Rioja, España.

Suelo: Las uvas de las cuales se obtiene BELELUIN SELECCIÓN, proceden de viñedos de más de 40 años de edad, se cultivan en suelos ligeros del terciario, franco arcillosos, calcáreos, de pH básico. Tienen abundante canto rodado y son ricos en materia orgánica. Sufren de stress hídrico en verano, lo que provoca una fuerte concentración de compuestos fenólicos y una elevada graduación alcohólica.

Elaboración: Tras su fermentación el vino es criado durante un año en barricas de roble francés (50 %) y americano (50 %). Una vez en botella comenzará el proceso de afinado durante 12 – 18 meses en nuestra bodega antes de su comercialización.

Notas de cata:

Vino tinto de color intenso de tonos rojos picota (cereza) y ribetes violáceos. Es limpio y brillante. No se aprecian turbideces. Lágrima ligera que fluye con facilidad por la copa.

Aroma limpio, fresco e intenso a frutos rojos, frambuesa, fresa, cerezas. Estos aromas se mezclan con los de la crianza en barrica vainilla, especias, chocolate. En boca el vino se muestra equilibrado, redondo, sedoso, aterciopelado. El retrogusto es agradable, intenso y persistente. Es un vino de trago largo, con cuerpo y bien estructurado.

Transmite una frescura moderada ideal para consumir con carnes, caza, asados y comidas elaboradas.

Analítica:

Grado Alcohólico: 14,5 % vol

Acidez total: 5,8 gr/l. expresado en tartárico

Azúcares reductores: < 1,2 gr/l.

Total sulfuroso: 35 mg/l.

Temperatura de consumo: 18- 20º C

