

IBÉRICOS

Denominazione di origine: Rioja
Varietà di uve: 100% Tempranillo
Vendemmia: Fine Settembre inizio di Ottobre

Tipo di fermentazione :

In vasche di acciaio inossidabile

A temperatura controllata

temperatura di fermentazione :

28-30 °C

Invecchiamento:

12 mesi in barriques di rovere francese e americano

Affinamento in bottiglia:

6 mesi a temperatura controllata

Gradazione alcolica:

14%

Ben conservato migliorerà nei prossimi: 2-7 anni

Formato disponibile: 75 cl / 3 l

Commenti:

Presenta un ricco colore rosso ciliegia. Al naso evidenzia intensi aromi di frutti di bosco (more e mirtilli) in equilibrio con le note tostate di legno. Al palato esprime tannini morbidi e sentori di frutta matura.

Provenienza:

Ibéricos prende il nome dalla Penisola Ibérica, terra di sole, querce secolari e vigneti.

Abbinamenti:

Accompagna egregiamente carni arrosto, stufati e formaggi stagionati. Servire a 17-18°

