# Antaño Crianza

D.O. CA. RIOJA

Labastida, Álava Tipo de vino: Tinto

Tipo de uva: Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha Premios: International Wine and Spirits Competition 2010, Silver Medal, Challenge International du Vin 2010, Bronze medal, International Wine Contest Brussels 2011, Silver Medal, International Wine and Spirits Competition 2011, Bronze medal, Berliner Wein Trophy 2011, Gold Medal, International Wine Contest Brussels 2010, Silver medal, Bacchus International Wine Competition 2010, Silver Bacchus, International Wine and Spirits Competition 2012, Silver Medal Outstanding, International Wine Contest Brussels 2013, Silver Medal, International Wine and Spirit Competition 2013, Bronze Medal

#### Nota de cata

Antaño Crianza es un Rioja de color rubí, con capa media alta, limpio y brillante. El ataque en nariz presenta la reducción propia de su reposo en botella, para finalmente mostrarse potente y complejo entre los aromas primarios de las variedades que lo componen y las maderas que lo envejecieron y le dejaron especiados recuerdos. En fase gustativa es algo tánico, dejando paso a un vino agradable con un largo final de boca complejo y aterciopelado.

### Vinificación

Fermentación de la vendimia estrujada y despalillada en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 30°C, con maceración media-alta. Reposo prolongado en depósitos de cemento, realizándose fermentación maloláctica y estabilización natural por gravedad del vino.

Posterior **crianza durante 12 meses** alternando roble francés de Allier con roble americano y dos trasiegas con aireación intermedias. Redondeado con posterior descanso en botella. Evolución en botella a medio y largo plazo, muy buena.

#### Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir Antaño Crianza a 16º C.

## Maridaje

Antaño Crianza acompaña con soltura asados, parrilladas, ahumados y quesos.

Antaño Crianza también está disponible para regalos, eventos y celebraciones en formato botellín de 375 ml en cajas de 12 botellines.













los derechos reservados (+34) 91 435 55 56

Utilizamos cookies para mejorar nuestros servicios y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Puede obtener más información, o bien conocer cómo cambiar la configuración, en nuestra Política de cookies.