



▶ VIÑA AINZON CRIANZA



Color rojo cereza con ribetes violáceos en capa fina. Aroma intenso frutos maduros, tostados y notas de coco y vainilla. En nariz destaca por su gran intensidad aromática de frutos silvestres (zarzamora, grosella) y tostados a madera, coco y vainilla. En boca resulta equilibrado, glicérico y persistente. Variedad Garnacha 75%, Tempranillo 25%. Este vino permanece en barricas de roble americano durante diez meses y posterior reposo en botella en condiciones adecuadas de humedad y temperatura.

Variedad

Garnacha 75%, Tempranillo 25%

Vendimia

Finales de Septiembre y principios de Octubre para la variedad Tempranillo y a principios de Octubre para la variedad Garnacha.

Crianza

10 meses en barricas de roble americano, y posterior reposo en botella en condiciones adecuadas de humedad y temperatura.

Cata

El resultado es este crianza de color rojo cereza con ribetes violáceos en capa fina. En nariz destaca por su gran intensidad aromática de frutos silvestres (zarzamora, grosella) y tostados a madera, coco y vainilla. En boca resulta equilibrado, glicérico con estructura y alta expresión de un excelente vino.

Vinificación

El viñedo de donde se obtienen las uvas para la elaboración de este crianza se cultiva en terrenos arcillo-ferrosos, con un elevado porcentaje de cascajo suelto, ubicados entre 550 y 650 metros de altitud. El sistema de conducción del viñedo es el vaso tradicional que se cultiva en secano.

Información adicional

Temperatura de servicio 14/16°

Grado Alcohólico: 13'5 % Vol.

Ctra. de Tabuena s/n 50570 Ainzón (Zaragoza) Spain Tel: +34 976 86 96 96 Fax: +34 976 86 80 97 info@bodegas-santo-cristo.com

Safrá 2011. Jantar Empório Luigi Pietro em 29/09/2016.