



HONORIO RUBIO CRIANZA

CRIANZA

DOCa Rioja

Composição: 85% Tempranillo, 10% Garnacha e 5% Mazuelo.

Teor alcoólico: 13%.

Colheita: provém de vinhas de 60 a 70 anos em média.

Vinificação: fermentação completa em 12 dias e posterior maceração, com remontagens periódicas do mosto.

Envelhecimento: em barricas de carvalho francês e americano durante 14 meses, realizando a fermentação maloláctica nelas. Permanece mais 10 meses em garrafa.

Notas de degustação: bonita cor rubi brilhante. Aromas vivos de frutas vermelhas (cerejas e morangos silvestres), com delicados toques de especiarias e baunilha, resultados de um envelhecimento em carvalho de excelente qualidade. Na boca é carnoso, fresco e delicioso pela justa harmonia existente entre a fruta expressiva e os taninos redondos que acariciam o paladar sem esconder sua complexidade e persistência. Além disso, a colheita recebeu a benção das melhores condições climáticas. Perfeito para acompanhar a cozinha mediterrânea, legumes grelhados, paella, risotos, massas, peixes com molho de tomates, presuntos e salames, patês, carne ensopada ou grelhada, queijos suaves e semi-curados.

Temperatura de consumo: 16 a 18°C.

Safra 2014. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 05/09/2017. La Ribotta