

# FEDERICO PATERNINA - Banda Azul

ORIGEN

D.O. Ca. Rioja

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

80 % Tempranillo y 20% Garnacha

### MÉTODO DE ELABORACIÓN

Despalillado del racimo y suave molturación de las bayas. La fermentación se realizó en contacto con los hollejos y con varios remontados diarios. La temperatura fue de 25 °C. Crianza de 24 meses con una trasiega cada 6 meses, permaneciendo en botella un mínimo de 2 años. Barricas de roble americano tostado medio.

## COMENTARIO DE CATA

De color rojo rubí con irisaciones teja, brillante. Con excelente tono de reducción. Muy elegante en nariz, dado su fino bouquet de crianza y los recuerdos a vainilla. Muy pulido en boca, carnoso y complejo.

### MARIDAJE Y TEMPERATURA

Asados, carnes rojas, caza y quesos con extracto. 17/18 °C.

Contiene Sulfitos. 13,5° grados alcohólicos