

# La Senoba

## DOCa Rioja

60% Tempranillo  
40% Graciano



### Historia

La uva **Tempranillo** procede de un viñedo de 50 años de la finca Cabizgordo a 720 m altitud.

La variedad **Graciano** procede de una finca de más de 35 años de edad.

### Elaboración

- **Selección** de racimos en **cajas**.
- **Fermentación** alcohólica de **ambas** variedades **por separado**.
- El vino permanece en **tanques de madera** durante todo el invierno y en primavera pasa a barricas de roble francés y húngaro
- **Crianza de 24 meses** tras las que se realiza el **coupage final** entre ambas variedades.

## ¿Sabías que...

en La Rioja se produce un 3% de la variedad Graciano y que La Senoba está elaborada con un 40% de esta variedad?

### Ficha técnica

° 14,5



24 meses de crianza

### Cata

**Visual:** Color cereza picota intenso, con tonalidades rubí.

**Olfativa:** Aromas a frutos maduros, balsámicos y especiados.

**Gustativa:** Potente en boca, elegante y aterciopelado. Vino con cuerpo, fresco y de una enorme elegancia. Muy untuoso en paladar donde sorprende su sensación a seda y su enorme elegancia.

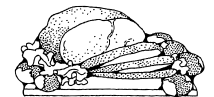
### Maridaje



Platos de cuchara



Filetes de ternera o cerdo



Carnes asadas