



La Senoba

DOCa Rioja
Vino de Finca

VIÑEDO

La uva Tempranillo procede de un viñedo de 5 años de la Finca Cabizgordo a 620 m altitud. La finca de la que procede la uva Graciano es vecina a la anterior con una edad superior a 2 años.

ELABORACIÓN

- Selección de racimos en cajas ya en el campo.
- Fermentación alcohólica de ambas variedades por separado en tanques de Madera de 4.000 y 6.000 l.
- El vino permanece en los tanques de madera durante todo el invierno. En primavera pasa a barricas de roble nuevo francés y húngaro.
- Crianza de 12 meses tras la que se catan todas las barricas y se realiza el coupage final entre ambas variedades.
- El vino ensamblado vuelve a barrica Durante 6 meses más.

CATA:

Color cereza picota intenso con tonalidades rubí, aromas a frutos maduros, balsámicos y especiados. Potente en boca pero muy elegante y aterciopelado. Vino con cuerpo, fresco y persistente.



DOCa Rioja



*70% Tempranillo
30% Graciano*



*24 meses en
barricas de roble
francés*



15.5 % alc



*Platos de cuchara,
carnes asadas y
filetes de ternera o
cerdo*