

Quebrada Crianza



Quebrada Crianza

País de origen:	España
Región:	D.O. Ca. Rioja
Variedad:	100% Tempranillo
Volumen:	0,75 l
Crianza:	12 meses en bodega y 6 en botella
Contenido alcohólico:	14%
Acidez:	5,2 g/l
Azúcar residual:	2,1 g/l
Cierre:	corcho natural
Premios:	Medalla de plata MundusVini (2010, 2014) Medalla de oro MundusVini (2011, 2013)



Notas de cata:

Color rojo rubí con reflejos anaranjados.

En nariz complejo, una magnífica mezcla de frutas del bosque maduras y aromas herbáceos, delicadas notas balsámicas con interesantes tonos tostados.

En paladar limpio, cálido y de cuerpo medio, con frutas muy agradables y taninos bien integrados. Final largo y persistente.

Un típico Rioja, elegante y corpulento al mismo tiempo.

Temperatura de consumo: 15- 16°C

Para acompañar carnes rojas, cazuelas y quesos curados.