



GRAN FEUDO

GRAN FEUDO TEMPRANILLO 2016

D.O.Ca. RIOJA

PROCEDENCIA

La uva utilizada para la elaboración de este vino procede de viñedos situados en la Rioja Alavesa y la Rioja Alta. La mayoría de las parcelas se encuentran en las suaves rampas que enlazan el imponente farallón calizo de la Sierra de Cantabria con el río Ebro. La orientación sur de estas laderas permite un máximo aprovechamiento de las radiaciones solares logrando así que la maduración de la uva sea mejor de lo que corresponde a estas latitudes y obteniendo vinos más corpóreos, sin renunciar a la frescura natural de los vinos riojanos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Tras un invierno lluvioso y una primavera suave y lluviosa le sucedió uno de los veranos más secos. La maduración se retrasó pero la uva llegó en perfecto estado sanitario.

ELABORACIÓN

Después de una ligera maceración pre fermentativa, el vino fermentó en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada máxima de entre 26 C, durante unos 15 días. La suave extracción ha garantizado un vino armónico y pleno de fruta.

VARIEDAD

100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO 14 % vol

CATA

Color: Color cereza con intenso ribete violáceo.

Aroma: Potentes notas de frutas del bosque (arándano, endrina), fruta roja, toques de violeta.

Paladar: De intensidad media, graso y equilibrado, con una buena acidez. De intenso retrogusto afrutado.

MARIDAJE

Especialmente indicado para quesos semi curados, carnes blancas, arroz, bonito con tomate, mollejas de cordero, guisos de alubia blanca, lentejas estofada, ajo arriero.

TEMPERATURA DE SERVICIO 16 °C

CONTIENE SULFITOS.



www.granfeudo.com

GRAN FEUDO

Ribera, 34 31592 Cintruénigo Navarra

Tel. +34 948 81 10 00 info@granfeudo.com www.granfeudo.com