

NIETO CARLITOS

CRIANZA
SELECCIÓN ESPECIAL

Rioja

DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

Variedad

Tempranillo

Añada: 2018

Producción: 6.500 kg/Ha.

Temperatura de servicio: 16-18°C

El vino se hace eterno a base de recuerdos que traspasan el umbral de la memoria para no perder jamás la noción de aquello que sabemos esencia. El olor de la tierra fresca, el esfuerzo colectivo de la vendimia, el sabor del vino en el calado, la algarabía que alimenta en los encuentros y el abrazo de aquellos con quien más queremos que permanece latente e indestructible. Nieto Carlitos es todo eso y algo más.



EN COLABORACIÓN CON CEAFA
Conferencia Española de Alzheimer

Graduación

13,5% VOL.

Servicio

750 ML.

Elaboración

Primera fermentación alcohólica a temperatura controlada de entre 25 y 30°C durante 8 - 10 días.

Segunda fermentación maloláctica de aproximadamente 7 días.

Vñedos

Situados en La Rioja Alta, a una altitud de 600 metros.

Edad media del viñedo: 40 años.

Suelos

Arcillo ferrosos y arcillo calcáreos.

Maridaje

Asados de ternera y cordero, aves, arroces y pastas, quesos semicurados, embutidos y guisos.

Cata

VISTA: De color rojo picota, con ribetes violetas de capa media-alta. Limpio y brillante.

OLFATO: De suave intensidad aromática, destacando el regaliz y las frutas negras maduras, en equilibrio con los cueros y tostados.

GUSTO: Tiene frescura que hace que tenga una boca alegre a la par que cuerpo y estructura con taninos suaves y redondos.