

6cXY[UjAUh]bYn7cfU

FYgYfj U&\$%

D.O.C. RIOJA



Ùā & Á@ÁJÍ € ÉŮ[á* æ Á æç ^: ÁŮ[|æŮæ Á[} •ãç} q^ Á
à^^} Á@Á [•Ů[] | |æ ç á ã ^ Á •æ^ Á Á@ Áæ^ æŮ |æà |æç * Á
ã ÁŮ |áã çæŮ ||æŮæŮæ Á{ æ ã á Áæ æŮ Á@ Á •æ È

V@Á •æ^ Á & á^ ÁŮ ÁæŮ Á Á |áçã ^ Á / {] |æ ç | Éæ | Á
@æŮ | ^ á ÁæŮ æ Ů € Á ^ æ • Á |áŮ | &æ^ á Á } Á@ Á |] ^ Á
] | | Á Á | * æ ç Á æ^ áæ Ů É | | çãã * Á | ^ * æ & Á æ á Á ã ^ áæ Á
ç Á@ Á ã ^ ÉŮ Á |æç É | , Á ã ^ Á æ Á • æ } ^ á Á Á | á & Á
~ | | Á ç æ ç á É Ů æŮ á æ ^ } Á ã ^ Á ç | | • • ã * Á@ Á {] |æ ç Á Á
V^ {] |æ ç | É

Grape variety: 100% Tempranillo

Tasting notes

Color: Cherry red with garnet rim.

Aroma: Intense aromas of red and black fruit with floral and spicy notes. Balsamic finish that brings freshness.

Palate: Tasty, fresh and balanced. With a marked fruity and spicy style accompanied by creamy, vanilla and soft toasted notes. Powerful and structured.

Serving recommendations

Serve at 61 to 64°F.

Food pairings: Š[} * Á æ |æç } Á á Á ^ æ Á æ á * æ ^ Á æ @ • È

Vineyards

Location: Uruñuela, Cenicero (Rioja Alta)

Soil type: Brownish limestone and marl

Average altitude: 1,600 feet

Growing system: Trellised and bush vines.

Winemaking

Harvesting dates: September-October

Fermentation: In temperature-controlled stainless steel vats

Temperature of fermentation: 82°F

Duration of fermentation: 15 days

Aging time in barrel: 11 months

Type of barrels: Ø^ } &@oak (3 to 5 years old)

Aging in bottle: 6 months

5 k UFXg

94 points Decanter



WINE & SPIRITS
— PURVEYORS —