



Azabache Crianza vendimia seleccionada

Viñedos de Aldeanueva

Denominació d'Origen Rioja

 70% tempranillo · 20% garratxa
10% mazuelo

 12 mesos -meses

 6 mesos -meses

ELABORACIÓ

Veremat a la segona quinzena de setembre, moment en què el raim té el punt òptim de maduració fenòlica. Fermentació controlada en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura de 25-28 °C amb remuntatges automàtics per aconseguir la millor aroma i color. Té una criança de 12 mesos en bóta de roure americà i francès i 6 a l'ampolla.

NOTA DE TAST

Color: vermell granat brillant, de capa mitjana alta amb rivet robí. Aroma: aromes de confitura de fruites vermelles i negres (móra, maduixa, gerd), molt ben integrades amb notes balsàmiques, vainilles i torrefactes que aporta la fusta. Gust: en boca es mostra saborós, amb bona estructura i ben equilibrat. Sobresurten sabors de fruita vermella confitada i mermelada, amb notes torrades de crema de café i cacaos. Retrogust equilibrat, amb molt volum i un final llarg.

GASTRONOMIA I RECOMANACIONS

Gastronomia: carns vermelles, caça i formatges curats.

ELABORACIÓN

Vendimiado en la segunda quincena de septiembre, cuando la uva tiene el punto óptimo de maduración fenólica. Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 25-28 °C con remontados automáticos para conseguir el mejor aroma y color. Tiene una crianza de 12 meses en barrica de roble americano y francés y 6 en botella.

NOTA DE CATA

Color: rojo granate brillante, de capa media alta con ribete rubí. Aroma: aromas a confitura de frutas rojas y negras (mora, fresa, frambuesa), muy bien integradas con notas balsámicas, vainillas y torrefactos aportados por la madera. Sabor: en boca se muestra sabroso, con buena estructura y bien equilibrado. Destacan sabores de fruta roja confitada y mermelada, con notas tostadas de crema de café y cacao. Resabio equilibrado, con mucho volumen y un final largo.

GASTRONOMÍA Y RECOMENDACIONES

Carnes rojas, caza y quesos curados.

 x 12

 500 cl.
x 12

 1,50 l.
x 6