

# MEDIEVO

## CRIANZA

### Medievo Crianza

#### NOTA DE CATA

##### COLOR

Rojo rubí con irisaciones teja y fondo púrpura.

##### NARIZ

Aroma de frutas pasas como melocotón y ciruela, tostadas y con notas balsámicas como clavo y vainilla.

##### BOCA

Carnoso y persistente gracias a sus taninos bien pulidos. Largo post-gusto en el que resurgen balsámicos en la línea del regaliz y minerales.



#### ELABORACIÓN

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C. Clarificado, filtrado y trasegado a barrica, donde permanece 12 meses y otros 12 meses en depósito antes de ser embotellado.

#### BARRICA

70% barrica de roble americano y 30% de roble francés.

#### MARIDAJE

Carnes rojas, arroz, pasta o cualquier plato de la cocina mediterránea.

#### ÚLTIMOS PREMIOS

- Medalla de Oro, *Cata Internacional Bacchus 2020*
- Seleccionado por *Rotary Club* como mejor crianza de Rioja 2018
- Medalla de Oro, *Cata Internacional Bacchus 2016*
- Seleccionado por *Rotary Club* como mejor crianza de Rioja 2015

#### ANÁLISIS

Grado Alcohólico: 13.5% Vol.

Acidez volátil: 0.60 g/L

Acidez total: 5 g/L

pH: 3.60

Azúcar residual: 2 g/L

Sulfuroso total: 100 mg/L