



LA PICONADA

CRIANZA 2019

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido elaborado tras seleccionar las mejores uvas procedentes de nuestros viñedos, vendimiados en su momento óptimo de maduración, tras una fermentación controlada descansa mínimo 12 meses en barricas de roble francés y americano, complementando su crianza con 6 meses de botella.

Vino elaborado con las variedades Tempranillo y Maturana. El proceso de fermentación se realiza a temperatura controlada realizando varios remontados y delestrados para favorecer sus sensaciones aromáticas y de color. Después de permanecer 12 meses en barricas de roble americano y francés ha pasado a botella para su maduración.

CATA:

Color Rojo Cereza, con tonos tejas, cubierto.

Aroma de frutos rojos y sensaciones de vainilla y especias muy personal

El paso en boca es intenso, untuoso, con un final largo y persistente.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Rioja, Denominación de Origen Calificada.



VARIETADES:

Tempranillo y Maturana.



CRIANZA:

12 meses en barrica y 6 meses en botella.



TEMPERATURA SERVICIO:

16°



GRADO ALCOHÓLICO:

14 %



PRESENTACIÓN:

Caja de 6 botellas de 75 cl.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
BODEGAS DIEZ DEL CORRAL

ANGUCIANA, ESPAÑA. R.E. 0294-LR PRODUCT OF SPAIN

www.bodegasdiezdelcorral.com

@bodegasdiezdelcorral