



BODEGAS PUELLES

2º AÑO 2016



VARIEDADES

95% Tempranillo
5% Otras variedades autóctonas

D.O: D.O.Ca Rioja

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Edad: 20 años
Altura media: 570 mts s. n. m.
Ubicación: Ábalos (La Rioja)
Suelo: Arcillo - Calcáreo

AÑO VITÍCOLA

Calificación oficial de vendimia: Muy buena

ELABORACIÓN

Vendimia manual (Octubre)
Despalillado
Elaboración en depósitos de acero inox.

ENVEJECIMIENTO

50% Roble Francés & 50% Roble Americano
Total: 6 meses

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13,80°
Acidez total: 5,20 gr.
Acidez volátil: 0,57 g/L
P.H: 3,80

CATA

Color: Tonos granates con brillo intenso
Aroma: Aroma frutal con finos toques de roble
Boca: Muy agradable para el día a día con buen cuerpo frutal y toque de madera discreta

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

18° - 20°

MARIDAJE

Vino para el día a día, combina bien con todo tipo de platos adecuados para maridar con vino tinto

