



BODEGAS PUELLES



MEDALLA DE ORO

Mundial de Tempranillo 2018

ZENUS 2010



VARIEDADES

95% Tempranillo

5% Otras variedades autóctonas

D.O: D.O. Ca Rioja

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Edad: + 45 años

Altura media: 560 y 590 mts s. n. m.

Pagos: San Prudencio y La Cañada (Ábalos)

AÑO VITÍCOLA

Calificación oficial de vendimia: Excelente

ELABORACIÓN

Vendimia manual (Octubre)

Despalillado

Elaboración en depósitos de acero inox.

ENVEJECIMIENTO

Pasa a barrica **nueva** para F. Maloláctica en Enero 2011

80% Roble Francés & 20% Roble Americano

Total: 18 meses

Clarificación: Gelatina vegetal y bentonita

Sin filtrado

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 14°

Acidez total: 5,20 gr.

Acidez volátil: 0,55 g/L

P.H: 3,80

CATA

Color: Cereza picota intenso

Aroma: Frutas rojas y negras con buen roble

Boca: Excelente estructura con buen equilibrio entre

fruta, taninos y roble perfectamente integrado. Tiene

carácter, elegancia y final redondo

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

18° - 21°

MARIDAJE

Ideal para acompañar carne roja, cordero, quesos

cremosos, carnes a la parrilla y asados

