



BODEGAS PUELLES

PUELLES CRIANZA



VARIEDADES

95% Tempranillo
5% Graciano, Garnacha y Mazuelo

Vino de Municipio · Ábalos

D.O: D.O.Ca Rioja

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Edad: 30 años

Altura media: 540 mts s. n. m.

Ubicación: Ábalos (La Rioja)

Suelo: Arcillo - Calcáreo

ELABORACIÓN

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

ENVEJECIMIENTO

50% Roble Francés & 50% Roble Americano

Total: 12 meses

Clarificación: Gelatina vegetal y bentonita

Filtrado: Suave

Contiene: Sulfitos

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 14,40°

Acidez total: 4,90 gr.

Acidez volátil: 0,57 g/L

P.H: 3,58

CATA

Color: Cereza intenso

Aroma: Frutas rojas y negras con discreto fondo del roble

Boca: Frutal y carnoso, frutas rojas y negras combinadas con excelentes taninos y una madera discreta. Es envolvente y sabroso

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 18° - 20°

TAMAÑO BOTELLA: 750ml

MARIDAJE

Perfecto para acompañar todo tipo de tapas, legumbres, pastas y carnes blancas y rojas