



BODEGAS PUELLES

PUELLES 2º AÑO



VARIEDADES

95% Tempranillo
5% Graciano, Mazuelo y Garnacha
Vino de Municipio · Ábalos
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

ELABORACIÓN

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

ENVEJECIMIENTO

50% Roble Francés & 50% Roble Americano
Total: 6 meses (semi-crianza)

Clarificación: Gelatina vegetal y bentonita

Filtrado: Suave

Contiene: Sulfitos

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: 17° - 19°

TAMAÑO BOTELLA: 750 ml

MARIDAJE

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