



BODEGAS PUELLES

PUELLES ZENUS



VARIEDADES

95% Tempranillo
5% Otras variedades autóctonas

Vino de Municipio · Álbalos
VIÑAS VIEJAS
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)

ELABORACIÓN

Vendimia manual (Octubre) + despalillado
Elaboración en depósitos de acero inox
Pasa a barrica **nueva** para F. Maloláctica.

ENVEJECIMIENTO

60% Roble Francés & 40% Roble Americano
Total: 18 meses

Clarificación: Gelatina vegetal y bentonita

Filtrado: Sin filtrado

Contiene: Sulfitos

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°

TAMAÑO BOTELLA: 750ml

MARIDAJE

Ideal para acompañar carne roja, cordero, quesos cremosos, carnes a la parrilla y asados

