



BODEGAS PUELLES

PUELLES ZENUS



VARIEDADES

95% Tempranillo

5% Graciano, Garnacha y Mazuelo

CERTIFICACIÓN VINO ORGÁNICO

Vino de Pueblo · Ábalos

Selección de racimos de la **viña más vieja**
de la familia

D.O: D.O. Ca Rioja

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Edad: + 65 años

Altitud: 590 metros

Parcela: *La Cañada* (Ábalos)

Cultivo: Orgánico

ELABORACIÓN

Cluster selection during veraison

Manual harvest (October) and destemming

Elaboration in stainless steel tanks

ENVEJECIMIENTO

Fermentación maloláctica en **barrica nueva**

Roble: 80% Francés y 20% Americano

Total envejecimiento: 18 meses

Clarificación: Gelatina vegetal

Sin filtrado

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5°

Acidez total: 5,5 gr.

Acidez volátil: 0,63 g/L

P.H: 3,80

NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza intenso

Aroma: Frutas rojas y negras con buenas notas de roble

Boca: Excelente estructura con un buen equilibrio entre la fruta, los taninos y el roble perfectamente integrado.

Tiene carácter, elegancia y un final redondo

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

17° - 20°

MARIDAJE

Ideal para carnes rojas, cordero, quesos cremosos, aves, carnes a la parrilla y asados