

ALTOS DE CORRAL

SINGLE ESTATE

RIOJA

Denominación de origen calificada

ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE CRIANZA 2017

VARIEDADES DE UVA

100% Tempranillo.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color morado oscuro. En nariz, se caracteriza por ser un vino con una gran madurez, presenta notas de madera nueva de roble, y aromas a endrinas, ciruelas, cerezas negras y anís. En boca es denso, estructurado y fresco, con notas a frutas negras, regaliz y un ligero toque a licor. Final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C.
Ideal acompañante de carnes.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo está situado en Altos de Corral, finca del municipio de Navarrete (Rioja Alta), a 611 metros de altitud. En las 10 hectáreas de finca se cultiva la variedad Tempranillo, autóctona de la Rioja y la más característica de la Denominación. En este enclave los suelos son de naturaleza arcillo calcárea en su zona norte y de tipo aluvial, en su zona sur. El clima predominante de la zona es el mediterráneo continental.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.

CRIANZA EN BODEGA

12 meses en barrica nueva de roble francés de 225L.
12 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

| | |
|---------------------------|-------------|
| pH | 3,20 upH |
| Alcohol | 14,50 % v/v |
| Azúcares Reductores | 1,9 g/l |
| Acidez total en Tartárico | 6,50 g/l |
| A. Sulfuroso total | 106 mg/l |

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

