ALTOS DE CORRAL
SINGLE ESTATE

ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE

La gama Altos de Corral supone la más alta expresión de los vinos de Bodegas Corral. Vinos paradigmáticos, de La Rioja y creados a partir de uvas provenientes de nuestra finca Altos de Corral, en la zona de Moncalvillo (Navarrete) a unos 600 metros de altitud en una de las cotas de altitud más elevadas de La Rioja.

VARIEDADES DE UVA
90% Tempranillo Ecológico 10% Graciano Ecológico

VINIFICACIÓN
Procedente de una única finca situada a más de 600 metros de altitud, este vino nace de la unión entre un terroir único y dos variedades tradicionales de Rioja. La vinificación de Altos de Corral, desde el viñedo hasta su crianza de 12 meses en barrica de roble francés se realiza buscando respetar y acompañar la expresión de la uva. Altos de Corral es un vino que busca transmitir origen.

NOTAS DE CATA
Color rojo picota intenso con bordes violáceos. En nariz se muestra profundo y elegante: fruta negra madura, mora, ciruela, notas de monte bajo, especias finas y un fondo mineral que evoca la altitud. En boca es serio y estructurado, con taninos firmes y maduros, acidez viva y un final largo. Un vino con mucha personalidad, que evoluciona en copa y destaca por su autenticidad.

MARIDAJE
Ideal para acompañar carnes blancas como pollo asado con hierbas, así como carnes rojas como entrecot a la parrilla o estofado de ternera. También armoniza muy bien con quesos de pasta blanda, como el camembert, y realza los sabores de platos de cuchara y guisos tradicionales, como un ragú de ternera.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO
La temperatura adecuada de consumo debe ser de entre 15º-18º

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA
100% Rioja Alta.

RIOJA
Denominación de Origen Calificada