

ALTOS DE CORRAL

SINGLE ESTATE

ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE RESERVA

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

Altos de Corral Reserva nace de una única finca situada a más de 600 metros de altitud, donde Tempranillo y Graciano maduran lentamente, preservando frescura y concentración. Tras una cuidada fermentación, el vino permanece 24 meses en barricas de roble francés y, posteriormente, un mínimo de 6 meses en botella. Esta crianza prolongada moldea su estructura y revela toda la complejidad del terruño. Es un vino que se desarrolla lentamente y presenta mucha elegancia.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate intenso con ribetes teja. En nariz es complejo y expresivo: aparecen frutas negras maduras, especias, cacao, cuero fino y toques minerales que remiten a la altitud del viñedo. En boca es amplio y elegante, con taninos maduros, acidez firme y un final largo y preciso. Un vino de guarda, con profundidad y autenticidad.

MARIDAJE

Ideal para carnes rojas o de caza, potenciando sus sabores. Marida a la perfección con asados tradicionales como el cordero o el cochinillo, realzando el plato. También se complementa de forma excepcional con aves de corral y una amplia variedad de guisos, aportando carácter y profundidad al conjunto gastronómico.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de consumo debe ser de entre 15°-18°

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Alta.



RIOJA
Denominación de Origen Calificada