

ALTOS DE CORRAL

SINGLE ESTATE

RIOJA

Denominación de origen calificada

ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE RESERVA 2015

VARIEDADES DE UVA

100% Tempranillo.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color púrpura con ribetes rojo-rubí. En nariz es un vino maduro y complejo, con aromas a fruta negra madura, trufa negra, arándanos, piel y hoja de tabaco. En boca se caracteriza por ser un vino denso, con cuerpo, tanino medio, notas a roble, café y mocca. Final largo y agradable.

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 600 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

24 meses en bodega de roble francés de 225L,

12 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,21 upH
Alcohol	14,0 % v/v
Azúcares Reductores	1,70 g/l
Acidez total en Tartárico	6,35 g/l
A. Sulfuroso total	105 mg/l

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

