

ALTOS DE CORRAL

SINGLE ESTATE

RIOJA

Denominación de origen calificada

ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE CRIANZA 2016

VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo.

ANÁLISIS SENSORIAL

Aspecto limpio, de intensidad media alta y color rojo rubí. En nariz tiene aromas a frutas del bosque maduras con el aporte de vainilla de la barrica nueva. En boca tiene una ligera acidez y sabor a madera, especias y fruta madura. Tiene cuerpo alto y 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 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

12 meses en barrica de roble americano.

12 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,20 upH
Alcohol	14,00 % v/v
Azúcares Reductores	1,9 g/l
Acidez total en Tartárico	6,30 g/l
A. Sulfuroso total	95 mg/l

