

# ALTOS DE CORRAL

SINGLE ESTATE

RIOJA

*Denominación de origen calificada*

## ALTOS DE CORRAL SINGLE ESTATE RESERVA 2010

### VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo.

### ANÁLISIS SENSORIAL

Aspecto limpio, de intensidad alta y color rojo granate. En nariz tiene aromas a frutas del bosque maduras con el aporte de vainilla de la barrica nueva. En boca se notan especias, madera 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

Rioja Alta.

### CRIANZA EN BODEGA

24 meses en barrica de roble francés.  
12 meses en botella.

### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,36 upH
Alcohol	14,0 % v/v
Azúcares Reductores	1,7 g/l
Acidez total en Tartárico	6,16 g/l
A. Sulfuroso total	98 mg/l

