



Amor de Madre

CRIANZA

VINO TINTO - D.O.Ca. RIOJA

ELABORACIÓN

Coupage a base de uvas tempranillo. Crianza en barrica de roble americano y francés durante 12 meses. Ligera clarificación. Sin estabilización por frío, únicamente la estabilización natural que sufren los vinos durante la crianza en barrica. Filtración amicrobica.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico Adquirido: 14% vol
Acidez Total: 5,0 g/l (ác. tartárico)

NOTA DE CATA

Color rojo picota con irisaciones granates.

A copa parada, aroma predominante a vainilla, cacao y especias, procedentes de su paso por roble, que tras leve agitación se ensamblan con intensas notas de fruta roja madura. En boca, de tanino redondo, equilibrado y elegante. Las notas a madera son más sutiles que en aroma y están muy bien integradas. De persistencia media, dejando un interesante recuerdo a fruta madura.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura entre 13 y 17°C. Resguardado de la luz y las vibraciones.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 16 y 18°C.

MARIDAJE

Combinar con quesos, asados, legumbres y cualquier tipo de alimento cocinado con "amor".

