

ALTOS DE CORRAL

SINGLE ESTATE

ALTOS DE CORRAL 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°C 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 SUBZONAS:

100% Rioja Alta

CRIANZA EN BODEGA:

24 meses en barrica
12 meses en botella

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:

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

PACKAGING:

Botella: bordelesa troncocónica de 0,75 litros
Caja: cartón de 6 botellas
Estuches: madera de 3 y 6 botellas
Cierre: tapón de corcho natural

