

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

Rioja Alta.

CRIANZA EN BODEGA

12 meses en barrica de roble americano.
12 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,43 upH
Alcohol	13,90 % v/v
Azúcares Reductores	1,9 g/l
Acidez total en Tartárico	6,30 g/l
A. Sulfuroso total	92 mg/l

