

VINO TINTO - FEDERICO PATERNINA GRAN RESERVA - 750 ML PATERNINA



País / Región / D.O

España, Rioja



Historia

Paternina es una bodega clave en el vino español. Se inauguró en 1896 y ha basado casi toda su historia en Rioja manteniéndose fiel a la tradición aunque estando en vanguardia. En sus más de 100 años, la bodega ha conseguido un reconocimiento internacional. Actualmente, la bodega es propiedad del grupo Marqués de la Concorida y forma parte de un proyecto donde se funde la vinicultura, gastronomía y el enoturismo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Despalillado del racimo y suave molturación de las bayas. La fermentación se realiza en contacto con hollejos y con varios remontados diarios. Con una temperatura de 25°C, Una crianza de 24 meses con una trasiega cada 6 meses, permaneciendo mínimo 2 años en botella. Crianza : Vendimia manual. Vinificación con levaduras autóctonas. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano, 30 meses en botella..

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Pasa,Té negro,Mantequilla,Fruto seco



Boca : Semi seco,Taninos medios altos,Cuerpo completo



Maridaje

Atún, Pavo, Cerdo,Res,Carne Madurada,

Calificación

Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Tempranillo: 85%, Garnacha:

5%, Mazuelo: 10%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C