

VINO TINTO - DIAMANTE CRIANZA - 187 ML

DIAMANTE



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Tempranillo: 95%, Garnacha

Tinta: 5%.

Temperatura de servicio: Entre 12 °C - 14 °C.



País / Región / D.O

FRANCIA Y ESPAÑA, La Rioja



Historia

La bodega nace en 1890 como la unión entre Francia y España, cuando los franceses vinieron a la región tratando de reemplazar sus viñedos arrasados por la filoxera. Su ubicación privilegiada, a orillas del Ebro, ha hecho a la Bodega testigo de la historia de Logroño. En manos de la Familia Eguizábal desde 1984, está inmersa en nuevos proyectos y es un referente en La Rioja por sus vinos y su propuesta enoturística.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despalillado de los racimos y la molturación suave de las bayas. Después de la fermentación el vino pasa a la barrica de roble blanco americano (Ohio) de tostado medio. Permanece 12 meses en barrica y su crianza es interrumpida cada 6 meses para efectuar el tradicional trasiego de barrica a barrica.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí medio



Nariz : Grosella negra,Dátil,Higo,Fruto seco,Vainilla



Boca : Semi Seco,Tanino suave,Cuerpo medio



Maridaje

Langostino, Lubina,Trucha,Salmonete, Pavo,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO