VINO TINTO - DIAMANTE CRIANZA - 750 ML

DIAMANTE

Alc.Vol : 13.50%
Variedades: Tempranillo: 95%, Garnacha Tinta: 5%.
Temperatura de servicio: Entre 12 °C - 14 °C.

País / Región / D.O

España, 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 enoturistica.

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