



BODEGAS

CASAPRIMICIA

Carravalseca Crianza 2017



DENOMINACIÓN:
De Origen Calificada Rioja.

VARIETADES:
Tempranillo.

MESES EN BARRICA:
14 meses en barrica nueva de roble americano y francés.

VINIFICACIÓN:
Uvas recolectadas en el viñedo ecológico de Carravalseca. El transporte de los frutos se realiza en cajas de 15 kilos para pasar por la mesa de selección antes de su encubado en depósitos de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se lleva a cabo durante 10 días con una temperatura controlada de 25°C. Permanece en barrica nueva durante 14 meses. A continuación se filtra suavemente y se embotella.

AROMA:
Intenso y de gran complejidad donde destacan notas de frambuesa y grosella negra, lácticos (yogurt) acompañados de torrefactos (café).

COLOR:
Cereza muy intenso, de alta capa, limpio y brillante.

SABOR:
Entrada fácil, voluminoso, bien estructurado, taninos bien pulidos y con un final largo recordando a fruta confitada.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16/17°C