

BODEGAS CASAPRIMICIA Cofradía 2014



DENOMINACIÓN:
De Origen Calificada Rioja.

VARIETADES:
100% Tempranillo.

MESES EN BARRICA:
20 meses en barrica de roble francés.

VINIFICACIÓN:
Frutos seleccionados de nuestros viñedos que, tras un riguroso seguimiento de maduración, son recolectados a mano en cajas de 15 kgs. Una vez en bodega y tras pasar por la mesa en la que se comprueba manualmente el correcto estado del fruto, procedemos al encubado para el desarrollo de la fermentación alcohólica cuidadosamente controlada. Finalizada la fermentación, el vino pasa a barrica de roble francés para realizar la fermentación maloláctica. Posteriormente permanecerá en barrica de roble francés durante 20 meses y se embotella a continuación.

AROMA:
Nariz golosa. Cereza madura, frutos del bosque con notas de confitura y toques especiados.

COLOR:
Rojo cereza oscuro con ribetes morados, bien cubierto.

SABOR:
Entrada suave, bien estructurada y carnosa. Equilibrado y de gran persistencia final.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C