



BODEGAS

CASAPRIMICIA

Casa Primicia Mazuelo 2016



DENOMINACIÓN:
De Origen Calificada Rioja.

VARIEDADES:
100% mazuelo.

MESES EN BARRICA:
10 meses en barrica de roble americano.

VINIFICACIÓN:
Riguroso y estricto seguimiento de maduración de esta variedad, para acertar de pleno en el óptimo momento de la recolección. Terminada la fermentación alcohólica y la maloláctica, tras un suave trasego pasó a realizar su crianza en barrica de roble americano durante 10 meses y se embotella a continuación.

AROMA:
Gran complejidad, profundidad y personalidad. Fruta negra madura con toques compotados y sensaciones florales.

COLOR:
Rojo granatado bien cubierto, menisco más abierto.

SABOR:
Llena completamente el paladar, fino, con buena acidez. Estructura y taninos firmes, de largo recorrido.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C