



BODEGAS

CASAPRIMICIA

# Casa Primicia Reserva 2015



## **D**ENOMINACIÓN:

De Origen Calificada Rioja.

## **V**ARIEDADES:

100% Tempranillo.

## **M**ESES EN BARRICA:

12 meses en barrica de roble americano y 6 meses en roble francés.

## **V**INIFICACIÓN:

Ocho días de fermentación, 15 días de maceración. Realizada la fermentación maloláctica paso a barrica de roble americano y francés donde permaneció durante 18 meses, realizándose trasiegos cada 6 meses.

## **A**ROMA:

Elegante y potente en nariz, con aromas de fruta, vainilla y especias entre las que sobresale con fuerza la canela.

## **C**OLOR:

Picota bien cubierto

## **S**ABOR:

Muy sabroso, aromático y potente con tanicidad bien pulida. Buena acidez y final largo en el que se reproducen las sensaciones de la nariz.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15/17°C



**Challenge**  
International du vin  
Révélateur de Talents