



BODEGAS

CASAPRIMICIA

Casa Primicia Tempranillo

Madurado en bodega



DENOMINACIÓN:

De Origen Calificada Rioja.

VARIEDADES:

Tempranillo.

VINIFICACIÓN:

Las uvas que se utilizan para producir este vino proceden de viñas de bajo rendimiento (max 5.500 Kg/ha) y son recogidas en cajas pequeñas de 350 Kgs.

La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada de 28° C en depósitos de acero inoxidable, tras esta primera fermentación se desarrolla la fermentación maloláctica.

El vino es trasegado a barrica americana de segundo año donde permanecerá durante cuatro meses.

AROMA:

De intensidad media- alta con notas a fruta madura y madera bien integrada.

COLOR:

Rojo cereza, bien cubierto algo más abierto en sus bordes.

SABOR:

Refrescante y fácil de beber con taninos bien integrados, de elegante y persistente acidez.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C



BODEGAS

CASAPRIMICIA

www.bodegascasaprimicia.com

Casa Primicia

C/Párganos 78

01300 Laguardia (Álava) Spain tño.: (+34) 945 600 256

Bodegas Casa Primicia S.A.

Camino de la Hoya, 1

01300 Laguardia (Álava) Spain tño.: (+34) 945 600 296

fax: (+34) 945 621 252