



La Nieta

Bodega: Sierra Cantabria

D.O.C. Rioja

Tempranillo 100%

Elaboración

Despalillado manual y selección rigurosa grano a grano. Maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 5 días. Fermentado en pequeños tinos de roble de 10 hectolitros de capacidad a 28°C. Pisado 2 veces al día durante los 6 primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los 5 restantes. Maceración con hollejos durante 18 días. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

Nota de cata

Color: Rojo muy oscuro.

Nariz: Fino en nariz, despliega aromas de fruta roja madura, flores, nobles maderas, especias.

En boca: En el paladar se muestra voluminoso, intenso, amplio, con estructura y un equilibrio sobresaliente.

Formatos: 75cl, 1,5l

Graduación: 14,5%