



DOMUS VINUM
VINUM

BAU

D.O.C. RIOJA

TIPO

TINTO RESERVA

VARIEDADES

TEMPRANILLO 90%

GRACIANO 5%

GARNACHA 5%

VIÑEDO

Situado en suelos arcillo-calcareos a una altitud de 650 m. en la zona de la Sonsierra. Su cultivo es tradicional y muy respetuoso con el medio ambiente.

VENDIMIA

Manual

ELABORACION

Vino procedente de la selección de uvas buenas de viñedos de 30-40 años con pocos rendimientos. Maceraciones prolongadas y controladas. Criado 24 meses en barrica de roble americano 70% y francés 30%, permaneciendo, después de la crianza en barrica, en los botelleros de los "calaos" de la bodega.

GRADO ALCOHÓLICO

13.5 %Vol

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C - 18°C

GASTRONOMÍA

Carnes rojas asadas o en salsa, caza menor y quesos curados.

NOTA DE CATA

Intenso tono cereza picota, vivo, glicérico y brillante. Su aroma es potente y complejo, con sutiles y elegantes notas de frutos maduros, especias, tabaco y chocolate. En boca es carnoso, amplio y rico en matices bien ensamblados por los finos toques del roble de su crianza. Larga persistencia, volviendo en el retrogusto los amplios aromas de su nariz.

DOMUS VINUM, S.L. Paraje El Molino 7. 26338- San Vicente de la Sonsierra – La Rioja

Tno 34 941 334156 / 34 659 491165

e-mail: domusvinum@domusvinum.es

