



VIÑEDOS REAL RUBIO

REAL RUBIO CRIANZA ECOLÓGICO 2016



LA COSECHA 2016 EN NUESTRO VIÑEDOS

La “inusual” climatología en septiembre y octubre, ha resultado muy favorable para mantener la excepcional sanidad que ha caracterizado la uva en esta campaña.

Favorable evolución durante el ciclo vegetativo de la cosecha.

La climatología ha favorecido la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo y la ausencia de plagas o enfermedades ha permitido que el estado sanitario se haya mantenido en condiciones excelentes hasta el inicio de la vendimia.

VARIETADES

90% Tempranillo y 10% Graciano.

Altitud 450 – 480 m.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a primeros de octubre.

Selección de algunos viñedos propios de producción ecológica y prácticas respetuosas con el medio ambiente, de poca producción, para crear un vino de guarda. Despalillado total de la uva y fermentación controlada a 25°C.

Permanencia total en bodega 18 meses, en roble francés y americano.

CATA

Colores vivos, Estamos ante un vino elaborado con prácticas respetuosas con el medio ambiente, con los caracteres peculiares que definen un “terroir” como es el de Aldeanueva de Ebro. En nariz, la bodega francesa se funde con los frutos rojos, vainilla. Potente en boca, de paso largo, encontramos un tanino maduro, amable, que completa la armonía del vino.

(Marzo 2021)

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Con embutidos, quesos, o tapas marida de un modo ideal. Igualmente con comidas de importancia, cocidos, carnes rojas, pescado azul.

Temperatura de servicio aconsejada entre 14° y 16° C.



www.realrubio.es

Av. De La Rioja S/N. Aldeanueva de Ebro.

La Rioja. España

Tfno. +34 941 163 672

info@realrubio.es