



REAL RUBIO CRIANZA GARNACHA 2017

LA COSECHA 2017 EN NUESTRO VIÑEDOS

Una primavera muy cálida, provocó un adelanto en el ciclo vegetativo de unos diez días con respecto al año anterior. Afortunadamente, la zona vitivinícola de Rioja Oriental no se vio afectada por las duras heladas que comprometieron a varios de los viñedos del resto de la D.O.

Ya durante el verano, las altas temperaturas y la sequía caracterizaron esta cosecha, aunque el buen manejo de los riegos en verano favorecieron la maduración, otro factor que ha influido ha sido también el trabajo sobre la vegetación, con lo que hemos conseguido una recolección en perfecto estado sanitario.

VARIEDADES

100% garnacha del municipio de Aldeanueva de Ebro.

Zona: Nuestra Finca el Tordillo **Altitud** 450 – 480 m.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado los primeros días de Octubre.

De nuestra emblemática finca “Finca el Tordillo” donde se encuentran todas las variedades autorizadas en la D.O.Ca. Rioja, se ha creado – Garnacha - uno de los primeros vinos de nuestra colección de monovarietales. Viñedos de poca producción, y más de 35 años para crear un vino de guarda. Despalillado total de la uva y fermentación controlada a 25°C en depósitos de acero inoxidable.

Permanencia total en barrica 14 meses en roble francés y americano

CATA

Estamos ante un vino, que nos presenta viveza en copa. En nariz, la barrica francesa se funde con los frutos rojos, las gominolas... Potente en boca, de paso largo, encontramos un tanino fresco, 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. Cocido, carnes rojas...

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. 941 163 672 info@realrubio.es