



VIÑEDOS REAL RUBIO

REAL RUBIO SELECCIÓN 2020



LA COSECHA 2020 EN NUESTRO VIÑEDOS

Cosecha marcada por la incertidumbre de la COVID-19. Mientras todo se paraba, nuestras viñas continuaban con su ciclo vegetativo. Las lluvias abundantes en primavera, temperaturas elevadas en verano (30-33°C), y noches frescas a finales de agosto, dan lugar a una muy buena maduración. Los días soleados seguidos de días frescos durante la cosecha y la ausencia de lluvias han propiciado una cosecha de excelente calidad.

VARIETADES

Tempranillo 80% y Garnacha 20%

Zona :Fincas de la propiedad **Altitud** 400m.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mediados de Septiembre.

Vendimia despallada, elaborando las variedades por separando para sacar el mayor potencial de aromas y sabores de cada una de ellas. Fermentación controlada a 25°C para conservar los aromas típicos de la variedad.

CATA

Intenso color rojo cereza, con matices violáceos, morados. Aromas marcados claros de las variedades, mora, frambuesa, aromas frescos y notas de café. En boca vivo, despierto encontrando lo que percibimos en nariz, una amplia gama de sabores, que terminaran con un recuerdo varietal de las uvas que forman el vino.

(Marzo, 2021)

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Marida con cualquier menú. Con los primeros platos disfrutaremos de su potencial, adecuado para carnes o guisos por su intensidad

Temperatura de servicio aconsejada entre 12 - 14°C.



www.realrubio.es

Av. De La Rioja S/N. Aldeanueva de Ebro. La Rioja. España
Tfno. +34 941 163 672 info@realrubio.es