

SAN ASENSIO • LA RIOJA

DON PAULINO

Un vino único elaborado con las manos de 4 generaciones distintas de viticultores, que trabajan unidas cada día haciendo realidad un sueño que comenzó en 1953.

.....
C R I A N Z A
.....

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORIA Y AÑADA

Crianza 2021 D.O.Ca. RIOJA.

VARIEDAD

100% tempranillo.

ELABORACIÓN

La fermentación de la uva seleccionada TEMPRANILLO tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración de los hollejos hasta alcanzar un vino con estructura adecuada para la crianza.

ENVEJECIMIENTO

Permanece en barrica bordelesa de roble americano 14 meses y 3 meses de crianza en botella.

NOTAS DE CATA

COLOR: Granate brillante.
AROMA: Aroma fresco de bayas, cereza y ciruela.
GUSTO: Cuerpo medio con sabores frutales primarios, notas a roble y especias.
RETROGUSTO: Equilibrado, redondo y con matices golosos.

MARIDAJE

Acompañante perfecto para la cocina mediterránea: Carnes rojas asadas o a la parrilla, legumbres, pescados en salsa de tomate, verduras a la parrilla, embutidos, patés y quesos semicurados.



100% tempranillo



18°C



14 meses



3 meses

