






Amador Medrano






Vinedos de Altura



Colección Privada

-  **D.O.Ca.:** La Rioja.
-  **Parcela:** Los Llanos.
- Superficie:** 1,8Ha.
-  **Variedad:** 100% Tempranillo.
-  **Crianza:** 14 meses en barrica de roble francés.
-  **Graduación:** 14% Vol.
- Producción:** 10.800 botellas.

Nota de cata:

-  **Fase Visual:** granate intenso con ribetes violáceos.
-  **Fase Olfativa:** agradable nariz a frutos maduros, con intensas notas a tostados, vainillas y cacao.
-  **Fase Gustativa:** complejo, amplio y elegante. Potente pero a la vez amable con un postgusto muy agradable y un largo recuerdo.
-  **Maridaje:** perfecto con caza, carnes a la brasa y quesos curados.
-  **Temperatura consumo:** 15°C-16°C.

