

BODEGAS MEDRANO IRAZU

MEDRANO IRAZU Crianza 2018 - D.O.Ca Rioja Alavesa

Criado en nuestras barricas francesas siguiendo los métodos clásicos de envejecimiento de la Rioja alavesa. Destacando las frutas rojas encontramos un vino perfectamente ensamblado con las maderas.



VENDIMIA: Realizada manualmente en cajas de 12 kg.

VIÑEDOS: Ubicados en Laguardia y Elvillar con suelos arcillo-calcáreos.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Despalillado y estrujado, fermenta durante 10 días a temperatura controlada de máximo 28 °C. 12 meses en barrica de roble francés y mínimo 6 meses en botella.

GRADUACIÓN: 13.5% Vol.

NOTA DE CATA:

Fase Visual: color cereza brillante con ribetes violáceos.

Fase Olfativa: notas a frutos maduros con toque a las vainillas y tostados procedente de las barricas.

Fase Gustativa: en boca es amplio, elegante, de taninos suaves con un final largo y limpio.

Temperatura consumo: 15°C-17°C



www.medranoirazu.com