

BODEGAS MEDRANO IRAZU

MEDRANO IRAZU Vendimia Seleccionada 2020 - D.O.Ca Rioja Alavesa

La frescura de rioja alavesa personificada en nuestro “Vendimia Seleccionada” con un ligero paso por barrica de roble francés.



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 a un máximo 28 °C. 6 meses en barrica de roble francés.

GRADUACIÓN: 13.5% Vol.

NOTA DE CATA:

Fase Visual: color rojo picota, buena cobertura con capa alta, intenso y potente.

Fase Olfativa: de nariz franca, con recuerdos a hinojo, caramelo y violetas en armonía con toques de café.

Fase Gustativa: en boca muestra sensaciones minerales y un buen equilibrio entre alcohol, acidez y taninos.

Temperatura consumo: 15°C-17°C