

TINTO SELECCIÓN ANGEL BENÉS MATUTE EDICIÓN LIMITADA 2021

*“Potente expresión del
tiempo dedicada”*

ORIGEN:

Denominación de Origen Calificada Rioja

PRESENTACIÓN:

Botella de 75 cl.

1.728 unidades.

GRADO ALCOHÓLICO:

14% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 15º a 17ºC.

VARIEDADES:

Tempranillo y garnacha tinta.

VIÑEDOS:

Uvas procedentes de viñedos propios, ubicados en la zona de Cordovín (Rioja Alta).

De suelos arcillosos, con zonas parcialmente de areniscos y ferrosos.

Vendimiados de forma manual seleccionando los mejores racimos de cada uno de ellos.

ELABORACIÓN:

Las uvas despalladas son maceradas en depósitos de acero inoxidable, entre 25º y 27ºC, de 15 a 20 días. Posteriormente se procede al prensado a baja presión de la uva para favorecer la extracción del color y los aromas adquiridos durante la fermentación.

Permanece en barricas de roble americano y francés 22 meses, para luego afinar su carácter en botella antes de su comercialización, armonizando aromas y sabores de la uva y la madera.

NOTA DE CATA:

Intenso color cereza con ribetes de tonos brillantes en el borde de la copa.

En nariz conjugan bien equilibrados aromas a frutas rojas maduras y a madera.

Muy redondo en boca, expresa toda la potencia y fuerza que tiene, pero de forma suave y bien equilibrada.

