

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



SEÑORÍO DE
VILLARRICA

Delicia de Baco



VARIEDADES:
Tempranillo 100%.

SUELO:
Pedregoso del tipo canto rodado, a 600 metros de altitud. Selección de viñedos casi centenarios de nuestra propiedad.

ELABORACIÓN:
Vendimia manual y seleccionada en cajas de 15 kilos, segunda selección en mesas de selección especiales en bodega, minucioso despalillado. Fermentación en depósitos de roble francés seleccionado de 2000 kilos, con control de temperatura. Esta fermentación dura aproximadamente 1 mes y su posterior fermentación maloláctica, transcurre en barricas nuevas de roble francés. Envejece en barricas nuevas de roble francés de tostado medio plus, durante 15 meses y reposa afinando en botella durante 12 meses.

CATA:
Marcados aromas de violeta y frutos del bosque maduros. Las barricas de roble francés nuevas de maderas seleccionadas, le aportan aromas limpios a café, mientras se respetan al máximo los aromas frutales de la variedad tempranillo. Recomendamos una temperatura de servicio de 14° a 16°C.

SEÑORÍO DE VILLARRICA
(Vinos Jóvenes)
C/Camino Sto. Domingo, 27
26340 San Asensio, La Rioja.
Telefono: 0034 941 45 71 71
Fax: 0034 941 45 71 72

SEÑORÍO DE VILLARRICA
(Crianzas, Reservas, Vinos Exclusivos)
Carretera N-120, Km 41
Hervias, La Rioja.
Telefono: 0034 941 42 01 51
Fax: 0034 941 45 71 72

Mail: bodega@villarrica.es
Web: www.villarrica.es

