

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

DESDE 1940



SEÑORÍO DE
VILLARRICA

Marvellous



VARIEDADES:

Tempranillo 100%.

SUELO:

Finca La Plata, Arcillo – Calcáreo y Pedregoso, situado a 700 metros de altitud.

ELABORACIÓN:

Vendimia Manual y Seleccionada en cajas de 15 kilos, Selección en mesa, despalillado y Fermentación en Tinas de Roble Francés de 2.000 Kilos, con control de temperatura. Fermentación Maloláctica en Foudres Ovalados de Roble Francés. Envejecimiento durante 16 meses en Barricas Seleccionadas y 12 meses de afinamiento en botella.

CATA:

Color Intenso, aromas a frutos del bosque arropados por un láctico muy agradable, en boca resulta muy afrutado con mucha finura y ligeros toques de madera tostada, que recuerdan a la Tina y al Foudre. 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.
Teléfono: 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.
Teléfono: 0034 941 42 01 51
Fax: 0034 941 45 71 72

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

