



BODEGAS RUCONIA

TÚBAL

DATOS TÉCNICOS

Es una forma nueva de entender los vinos de RIOJA, es un vino moderno, con extraordinarias características, procedente de una rigurosa selección de uvas de la variedad Tempranillo de viñedos de más de 50 años, poco productivos y situados en las zonas más nobles de la Rioja Alta.

La vendimia se hace de forma manual en cajas de 15 kg., posteriormente se realiza un riguroso proceso de selección en bodega, utilizando solamente las mejores uvas.

Ha sido elaborado de manera especial para conseguir la mayor concentración de color, aromas y polifenoles.

La crianza se realizó durante 14 meses en roble totalmente nuevo francés y americano, pasando posteriormente a botella sin haber sido sometido a ningún tratamiento agresivo de filtración ni estabilización.

Este vino solamente sale al mercado en las añadas que consideramos muy buenas.

NOTA DE CATA

Presenta un bonito color picota de capa alta con ribete morado.

En nariz es muy intenso y juvenil, predominando los aromas limpios a frutas negras, chocolate, vainilla y lácteos, todo ello, sobre un fondo de nobles tostados.

En boca es potente, con nervio pero a la vez muy equilibrado, debido a su ajustada acidez. Tiene una elegante astringencia y un largo postgusto con agradables recuerdos cremosos.

