

# Vitarán

## Crianza



castillo de mendoza



## Información general

**Tipo de vino:** Crianza

**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja

**Variedad:** Tempranillo

**Suelo:** margas calcáreas - ferrosas

**Botella:** 0,75 cl y 1,5 Lt

**Caja:** 6 y 12 Botellas

## Elaboración

Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo, vendimiadas manualmente y seleccionadas en mesa de clasificación.

Elaboración de estilo bordelés, con despalillado y estrujado de racimos y fermentación en depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad a temperatura controlada.

Crianza de 12 meses en barricas seminuevas de roble americano y francés y una permanencia posterior en botella de otros 12 meses como mínimo.

## Notas de cata

**Vista:** Color rojo granate.

**Olfato:** En nariz se mezclan bien integrados los aromas terciarios propios de la crianza en madera -vainilla, coco, canela- con los de frutas negras, moras y ciruelas.

**Gusto:** Equilibrado en boca, con gran armonía entre acidez y tanicidad, de “trago largo” y un final aromático muy limpio de carácter especiado.

