

# 6cepas



**Elaboración anual**  
14.250 litros / 19.000 botellas



**Localización de viñedos**  
Torremontalbo – Rioja Alta.  
San Asensio - Rioja Alta.



**Varietades de uva**  
75% Tempranillo.  
25% Garnacha.



**Proceso de elaboración**  
Vino elaborado según el método tradicional de "sangrado" de uvas tintas, tras haber mantenido un breve contacto con sus hollejos (6 h aprox).  
Obtenido el mosto, éste fermenta a temperatura controlada (14-15°C) durante 15-20 días en depósitos de acero inoxidable. Acabado el proceso fermentativo, el vino permanecerá durante un mes en barricas nuevas de roble francés en contacto con sus lías.  
Tras el breve paso del vino por barrica, tendrán lugar los procesos normales de estabilización y filtración previos a su embotellado.



**Grado alcohólico**  
13 %



**Temperatura de servicio**  
8-9°C



**Notas de cata**  
Vino de color rosa pálido y con irisaciones naranjas.  
De nariz franca, donde se mezclan sutilmente las notas de frutas ácidas y las notas cítricas. Recuerdos a melocotón y a frambuesas con ligeros toques especiados, resultado del breve paso del vino por la barrica.  
Buena entrada en boca, fresca y ácida pero sin aristas. Elegante, despliega sabores a naranja y a melocotón que marcan el postgusto.



**Recomendaciones de maridaje**  
Ideal para aperitivos, entremeses, pescados y ahumados, arroces, ensaladas.

**Información adicional**  
Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.



BODEGAS PERICA, S.L. Avenida de La Rioja, 59 · 26340 San Asensio · La Rioja · España  
Tel.: (+34) 941 45 71 52 · Fax.: (+34) 941 45 72 40 · E-mail: info@bodegasperica.com  
www.bodegasperica.com

