

FINCA LAS CABRAS



TINTO CRIANZA

Varietad: 100% Tempranillo.

Fermentación: 10 días en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura máxima de 30°C.

Maceración: 14 días con sus hollejos y remontados periódicos.

Crianza: en barrica de roble americano y francés durante 12 meses.

Color: rojo cereza de capa media con fino ribete granate.

Aroma: fragante, a frutos rojos en sazón con fondo de buen tostado, vainilla, coco y notas lácteas.

Paladar: redondo, buena estructura, sabroso, a frutos secos con final a vainilla.

Momento óptimo de consumo: entre 1 y 6 años. Se puede guardar más tiempo siempre en lugar adecuado y fresco.

Maridaje: carnes, embutidos y quesos.

Temperatura recomendada de consumo: 16-18°C.

RED CRIANZA WINE

Varietal: 100% Tempranillo.

Fermentation: 10 days in stainless steel vats, controlled temperature of no more than 30°C.

Maceration: 14 days in contact with skins and daily pumping over.

Ageing: 12 months in American and French oak casks with racking twice.

Colour: ruby red with gamet hues and medium depth of colour.

Aroma: hints of ripe fruit, toasted oak wood and vanilla.

Palate: round, good structure, delicious, nutty with a hint of vanilla at the end.

Ideal time for drinking: within 1 to 6 years. It could be kept longer in a suitable, cool place.

Food pairing: charcuterie, cheese and meat

Best to be consumed between: 16-18°C.

FINCA
LAS CABRAS
CRIANZA

Este vino es resultado de la selección cuidadosa de los mejores uvas de la variedad Tempranillo. Se ha realizado una fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a una temperatura máxima de 30°C. Se han llevado a cabo 14 días de maceración con sus hollejos y remontados periódicamente. Se ha criado durante 12 meses en barricas de roble americano y francés.



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA