



## Rioja ICONIC

### D.O.Ca Rioja

#### Variedades

95% Tempranillo, 5% Garnacha.

#### Tipo de vino

Vino tinto criado 18 meses en barrica nueva de roble francés de gran calidad.

#### Parámetros analíticos

Alcohol: 14,5 %, Acidez: 5,20 g/l, Azúcar Residual: 1,80 g/l

#### Elaboración

En barricas abiertas de roble francés con control de temperatura y uso de hielo seco. La uva se conserva así a temperatura controlada, con una larga maceración en frío para potenciar la extracción de polifenoles. Fermentado con uvas despalilladas y bazuqueo manual diario. Tras la fermentación alcohólica, la extracción se realiza con mimo usando prensas neumáticas verticales. Se usan toneles Sylvain, Orion y Radoux semi-tostados. Suelos calcáreo-arcillosos pobres de orientación norte-sur en la parcela Carranavaridas (tempranillo y garnacha), entre Laguardia y Leza. La parcela San Millán está situada en la ladera de Sierra Cantabria (0,7 ha de tempranillo de 25 años). El vino se cría durante un total de 18 meses en roble francés nuevo de una selección de los mejores toneleros franceses. Luego, la crianza continúa en botella.

#### Nota de cata

Color: Un vino muy concentrado de un rojo picota oscura.

Nariz: Aromas frutales maduros y concentrados, con trazas minerales y especiadas junto a notas de mermelada de moras y arándanos envueltas en roble cremoso con tonos de caramelo y café con leche.

Boca: Concentrado y glicérico en el centro, equilibrado y afrutado, con taninos finos. Final muy largo y expresivo, que deja una clara impresión del carácter de este terroir.

#### Maridaje

Acompaña bien platos de cordero, bistecs de ternera y dorada a la plancha, así como quesos.



## Premios

- 92 Pts. Vinous - 2025 (USA)
- RIOJA MASTERS - 2024 (Spain)
- 95 Pts. Guía Peñin - 2022 (Spain)
- DRINKS BUSINESS RIOJA MASTERS - 2023 (UK)
- MUNDUSVINI GOLD - 2022 (Germany)