



Familia Osaba

CRIANZA

Región: Denominación de Origen Calificada Rioja

Variedad: 85% Tempranillo, 15% Garnacha

Alcohol: 13,5%

Terroir. Selección de las mejores parcelas de Tempranillo y Garnacha de nuestras fincas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, con una marcada influencia atlántica y con una edad media de 35 años.

Suelos arcilloso-calcáreos muy pobres y con rendimientos máximos inferiores a 6.500 kg por hectárea, que incrementan la competencia entre cepas.

Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la segunda quincena de octubre, entrando cada variedad en su momento óptimo de maduración.

Vinificación. Vinificación por separado de cada variedad. Primera selección en viñedo, respetando los rendimientos máximos, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños depósitos de roble francés, donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 20 días, con remontados constantes.

Crianza. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%) de 225 litros de capacidad, de segundo y tercer año.

Afinamiento en botella durante al menos 6 meses más.

Color. Color rojo granate, intenso y profundo.

Aroma. Intensos aromas a frutas roja y negras, regaliz y toques especiados.

Gusto. Destaca por su intensidad media y por su elegante balance entre fruta y toques amaderados. Redondo y estructurado.

Maridaje. Su estructura y balance lo hacen muy versátil para maridar con un gran número de platos, destacando asados, quesos semicurados, cocidos y cualquier tipo de carne en general.