



Familia Osaba

TEMPRANILLO - 2022

Región: Denominación de Origen Calificada Rioja

Variedad: Tempranillo

Alcohol: 13,5%

Terroir. Selección de las mejores parcelas de Tempranillo de nuestras fincas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, con una marcada influencia atlántica y con una edad media de 30 años. Suelos arcilloso-calcáreos ligeramente pobres con rendimientos máximos inferiores a 7.000 kg por hectárea, que incrementan la competencia entre cepas. Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la segunda quincena de septiembre.

Vinificación. 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 22 días, con remontados constantes.

Crianza. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros de capacidad, de segundo y tercer año, que aportan estructura sin condicionar la tipicidad varietal del Tempranillo.

Color. Color rojo rubí, con ribetes azulados.

Aroma: Intensos aromas florales, a fruta roja y delicados recuerdos a regaliz negro.

Gusto. Destaca por su fruta roja, como fresa y cereza. Taninos elegantes, cuerpo medio y final agradable.

Maridaje. Ideal para compartir cualquier aperitivo. Marida perfectamente con cualquier plato de la cocina mediterránea, destacando pastas, arroces y todo tipo de tapas.