

**SELECCION  
ESPECIAL**  
Vino Tinto

Origen:  
Zona:  
Tipo de vino:  
Uvas:  
Vol. Alc. (%):  
Azúcar (gr / l):  
Viñedos:  
Elaboración de vino:

Notas de cata:

Gastronomía:

Temperatura de servicio:

Embalaje:

# Bodega Galedoria

D.O.C. RIOJA  
Grandes Vinos de España

Vino Tinto Crianza  
La Rioja, España  
Denominación de Origen Calificada RIOJA  
85% Tempranillo - 15% Graciano  
14,0 % vol. alc.  
2,9 gr/l  
50 años de antigüedad  
Maceración pre-fermentativa en frío para incrementar la extracción aromática y de color, durante unos días antes de comenzar la fermentación alcohólica. Está dará comienzo en depósitos de hormigón a una temperatura muy baja y de una forma muy lenta, hasta terminar días después a unos 26°C. La fermentación maloláctica tendrá lugar barricas de roble francés y americano. Envejecimiento: 18 meses en bodega bordelesa de roble francés. Posterior paso a botella donde permanecerá durante 6 meses en fase de afinamiento. El vino antes de su embotellado es filtrado y previo a esta etapa, es sometido a una clarificación y estabilización muy suave, con el fin de preservar todas sus características de una forma íntegra. Con el tiempo pueden aparecer restos de sedimentos naturales debido a la suavidad de los tratamientos.

**Color:** Color granate con tonos violáceos.  
**Aroma:** Muy aromático, destaca la fruta por encima de la madera. Olemos la fruta negra en forma de mora y ciruela acompañada de tonos especiados cedidos por el roble, lo que da mucha elegancia. Con el tiempo aparecen los tonos torrefactos.  
**En boca:** Vino con estructura y cuerpo, sin aristas y totalmente redondo y aterciopelado. Su retrogusto es sabroso y duradero en el tiempo.

Embutidos, carnes blancas, aves, potajes, pastas y quesos de media curación.

16 - 18 °C (recomendado)

6 botellas por caja - 125 cajas por europalet  
Botella de 750 ml Bordalesa



[www.bodegashispanicas.es](http://www.bodegashispanicas.es)

