



SENDA DE HARO

Vendimia Seleccionada

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre: Senda de Haro, Vendimia Seleccionada

Tipo de vino: Tinto Crianza

Añada: 2017

Denominación de origen: D.O. Ca Rioja

Variedad de uva: Tempranillo 61% + Garnacha 33% + 6 Maturana

Alcohol (%) : 14,5% Vol.

Tipo de botella/Capacidad: Borgoña/750ml

Maduración: Barrica 14 MESES. Inicialmente 100% de barrica Nueva.

A los 6 meses se trasiega el vino y pasa el 50% del mismo a barrica usada premium para no tener demasiado aporte de madera a barricas de François Freres, Berthomieu y Taransaud.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza de capa oscura, con reflejos púrpuras y violáceos.

Nariz: Aroma intenso y limpio, que recuerda a la fruta roja, fresca y silvestre con apuntes balsámicos. Gran calidad de notas tostadas procedentes de las barricas premium utilizadas.

Boca: En boca impacta la notable densidad de sabores y su estructura tánica. Gran calidad de notas tostadas y golosas (cacao, vainilla, torrefactos). Destaca su impresionante finura, con una base aterciopelada que regala un voluptuoso y largo final. Vino que integra perfectamente la frescura con la intensidad de su paso por boca.

“Fruto del arte de la mezcla de los distintos varietales riojanos y en la búsqueda de complejidad y elegancia. Buscando los mejores viñedos de las distintas zonas de La Rioja, reivindicando que el conjunto de la DO da lugar a grandes vinos como éste, no menos singular que un determinado pago. Este es nuestro vino seleccionado.”

