



COELUS CRIANZA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % tempranillo
DENOMINACIÓN	D.O. Rioja
EDAD DEL VIÑEDO	15 – 40 años
CRIANZA EN BARRICA	12 meses
TIPO DE ROBLE	75 % Americano 25 % Francés (Allier)
CRIANZA EN BOTELLA	Mínimo 12 meses
ELABORACIÓN	Vendimia manual. Selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Fermentación alcohólica a 28° en acero inox. Fermentación maloláctica. Clarificación y trasiegos. Posteriormente pasa a barricas y a botella.
MACERACIÓN	13 días
ANÁLISIS SENSORIAL	Rojo picota, limpio y brillante. Limpio y profundo en nariz, con aromas a frutas rojas y negras maduras que se integran perfectamente con notas de su paso por madera (vainilla, torrefactos, especias, regaliz, cacao). Buena estructura en boca, carnoso y aterciopelado, con taninos redondos y bien integrados. Final armónico, complejo y sugerente.
PRESENTACIÓN	Botella bordelesa verde de 75 cl. de capacidad El corcho empleado es natural, categoría 1ª y dimensiones 44mmx24mm, la cápsula es un complejo de color rojo, de dimensiones 29.5x 55mm.
GASTRONOMÍA	Carnes blancas y rojas, caza menor, asados, guisos de carne, embutidos y quesos curados y cremosos.