



MANUSCRITO TEMPRANILLO RIOJA



Denominación de Origen Calificada



UBICACIÓN: RIOJA - RIOJA ALTA - NÁJERA - BAÑOS DE RÍO TOBÍA



CLIMA: ATLÁNTICO



SUELO: ARCILLO CALCÁREO



ALTITUD: 565 M SOBRE O NÍVEL DEL MAR



LLUVIA: 500 (LITROS/AÑO)



HORAS SOL: 2000

CONDUCCIÓN: espaldera (alta densidad)

EDAD: 16 años

PRODUCCIÓN: 4500 kilos/hectárea

COSECHA: manual

ELABORACIÓN DEL VINO: fermentación en barricas 500 l / crianza en botella

ALCOHOL EN VOLÚMEN: 15,5%

ÍNDICE DE POLIFENOLES: 66

COLOR: roja cereza oscuro (IC 13)

AROMA PRINCIPAL: frutado (mora y frambuesa)

SABOR: saboroso

CUERPO: medio (buena estructura)

PRESENTACIÓN: botella de 75 cl

BOTELLA: borgoña 75 ECOVA Optima Peso 395 gr

CAJA: 6 botellas

NO. DE BOTELLAS: 6600