

MÁS DE DAVID CRIANZA

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process

Hand harvested then fermented in stainless steel tanks with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French and American oak barrels for 12 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle for 6 months.


Vendimia manual en palots y remolques. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Malolactica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 12 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero durante 6 meses.


Terroir


Grapes come from the vineyards of "Rioja Oriental" with Mediterranean influence. "Los Caballos" is a Tempranillo vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 40 years of age. "Los Quiñones" is a Grenache vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 40 years of age.


Uva procedente de viñedos de la Rioja Oriental con influencia climática mediterránea. El viñedo "Los Caballos" es un viñedo de la variedad Tempranillo plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 40 años de edad. El viñedo "Los Quiñones" es un viñedo de la variedad Garnacha plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 40 años de edad.

 **Appearance / Visual**
Intense red color with garnet hues.
Color rojo intenso con matices granates.

 **Aroma / Olfato**
Expressive, elegant, with liquorice, black fruit, pastry and chocolates scents.
Expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolates.

 **Taste / Gusto**
Intense, ripe and elegant.
Intenso, maduro y elegante.

 **Serving temperature / Temperatura**
55 - 60°F / 14-16°C.

 **Food pairings / Maridaje**
Goes well with red meat, pork, chargrilled vegetables and cured cheeses.
Perfecto con carnes rojas, cerdo, verduras a la brasa y quesos curados.

Type of Wine / Tipo de vino
Crianza / Crianza

Varieties / Variedades
Tempranillo, Garnacha

Alcohol / Alcohol
14,50% vol.

Ageing / Crianza
12 months. 50% French 50% American oak barrels.

12 meses. 50% Francesa 50% Americana.

Ageing in bottle / Botella
At least 6 months ageing in bottle.
6 meses mínimo de afinamiento en botella.



• Layers per pallet:

• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:

• Cases per layer:

• Bottle barcode:

• Case barcode: