



BODEGAS CICERÓN
RIOJA



CICERÓN CRIANZA

VARIEDAD DE LA UVA: Tempranillo 70 %, Garnacha 15 %, Graciano 15 %.

ELABORACION: La recolección se realiza cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. La recolección es manual utilizando cestos de unos 20 kg, lo que nos permite dos cosas; la primera y más importante, desechar las uvas que visualmente no muestren la calidad suficiente, y la segunda, evitar la rotura de los granos de uva. Se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizando varios remontados al día para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

CRIANZA: 14 meses en barrica de 225 litros de roble francés y americano; y 8 meses en botella.

COLOR: rojo cereza picota, de intensidad media alta.

AROMA: Frutos rojos y negros (mora, fresa, frambuesa), muy bien integrados con notas de vainilla, cacao, anís y coco. Alta intensidad.

GUSTO: En boca se muestra suave, cálido y untuoso. Resaltan notas de frutos negros bien integrados con tostados y cafés. Es un vino redondo, con cuerpo y un largo final.

