



BODEGAS CICERÓN
RIOJA



LARRADES VENDIMIA SELECCIONADA

VARIEDAD DE LA UVA: Tempranillo 70 %, Garnacha 20 %, Graciano 10 %.

ELABORACION: La recolección se realiza cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica.

Para la elaboración de este vino, se realiza una selección de uvas de distintas parcelas.

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: 10 meses en barrica de 225 litros de roble americano.

COLOR: Púrpura con irisaciones rubí, de intensidad media-alta.

AROMA: Resaltan aromas de regaliz, fruta madura, lácteos y notas balsámicas aportadas por la barrica.

GUSTO: Entrada en boca muy suave y agradable, con taninos maduros y dulces. Es un vino armonioso, cálido, con buen equilibrio entre la fruta madura y la barrica.

