

Diamante

CRIANZA

Selección Uva Tempranillo



Color: Rojo con ribetes rubí.

Nariz: Notas de frutas rojas maduras, café, cacao, clavo y vainilla.

Boca: Presenta taninos suaves y redondeados que favorecen un equilibrio total.

EN EL VIÑEDO

Uva de la variedad Tempranillo procedente de las 3 zonas de Rioja (Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental) con diferentes tipos de suelos, altitudes y climas.

EN BODEGA

La fermentación alcohólica se realiza a una temperatura controlada de entre 24-26°C, seguida de la fermentación maloláctica. A continuación, el vino envejece en barricas de roble francés y americano durante 12 meses con trasiegos cada 4 meses. Posteriormente se afina en botella durante 6 meses.

EN LA MESA

Combina a la perfección con carnes blancas en salsa y a la brasa, pastas y pizzas así como platos de cuchara.

Grado alcohólico: 14%
Servir a 14-16°C

DESDE 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS