

Diamante

CRianza

Selección Uva Tempranillo



Robe: Rouge cerise avec un liseré rubis.

Nez: Arômes de fruits rouges mûrs, notes toastées et subtiles touches de vanille.

Bouche: Attaque ample. Tanins souples qui contribuent à une sensation globale d'équilibre.

AU VIGNOBLE

Raisins de Tempranillo provenant des trois sous-régions de la Rioja (Rioja Alta, Rioja Alavesa et Rioja Oriental), chacune offrant des types de sols, des altitudes et des climats variés.

AU CHAI

La fermentation alcoolique se déroule à une température contrôlée de 24 à 26 °C, suivie de la fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois dans une combinaison de fûts de chêne français et américain, avec des soutirages tous les quatre mois. Il s'affine ensuite en bouteille pendant six mois supplémentaires avant sa commercialisation.

À TABLE

Un accord parfait pour les viandes blanches en sauce ou grillées, les pâtes, les pizzas et les plats mijotés généreux (plats à la cuillère).

DEPUIS 1890
BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS