



MÁS DIAMANTE

PLAYFUL, VIBRANT AND SOCIAL RED BLEND

EL PRIMER RED BLEND DE RIOJA

No es solo un claim: es una **ACTITUD**, lo que pasa cuando te atreves a ser tú mismo. Porque en este mundo, lo auténtico brilla.

Brillamos por ser reales. Porque no tenemos miedo a hacerlo y queremos que tú también BRILLES. Sin filtros, sin normas.

El sabor solo es el comienzo, lo que importa es **CÓMO** y **CON QUIÉN** lo compartes.

Este no es un vino **MÁS**; es SABOR que baila, ACTITUD que no se esconde. Un vino SIN REGLAS, que se siente y se disfruta sin complicaciones.

Somos lo que pasa cuando mezclas **LO MEJOR DE TODO**: sabores que sorprenden, planes que surgen; lo que no se explica, lo que se siente.

Lo que se mezcla y de repente **FUNCIONA**.

Si tú brillas y haces brillar a los demás, lo has entendido todo. **ERES UNO DE LOS NUESTROS.**

MÁS DIAMANTE es energía y sí, es **DELICIOSO**.

ELIGE EL MOMENTO

¿Planeas una quedada con amigos?

Acompaña **MÁS DIAMANTE** Red Blend con unas gildas, unas pizzas o unas hamburguesas. También hace un match perfecto con comida asiática o mexicana y con chocolate.

CON LO QUE SEA, PERO SIEMPRE CON LOS TUYOS.



MÁS

DIAMANTE

PLAYFUL, VIBRANT AND SOCIAL RED BLEND

UN VINO JOVEN, MUY FRESCO, MUY SABROSO Y MUY DIVERTIDO

COLOR: Picota con tonalidad violácea.

NARIZ: Intensa y expresiva. Fruta roja y negra muy sabrosa. Notas lácteas de yogur que lo hacen muy expresivo, característico e interesante.

BOCA: Paso suave, toque dulce el cual logra un equilibrio de fruta y redondez. Final largo y delicado.

EN EL VIÑEDO

Elaborado con uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo de viñedos en Rioja Alavesa, a 575 m de altitud y con cepas de más de 40 años. Clima continental y suelo arcillo-calcáreo con roca madre caliza y yesos.

EN BODEGA

La uva se encuba entera, incluyendo parte del raspón, para favorecer la maceración carbónica y potenciar los aromas varietales. La fermentación se realiza a 22°C, con parada en frío y filtración tangencial, conservando entre 10 y 12 g/l de azúcar residual para lograr un final goloso, suave y equilibrado con taninos aterciopelados. Tras la fermentación maloláctica, el vino permanece 3 meses en depósito, donde se realiza un batonnage semanal sobre lías finas, buscando redondez, fruta, frescura y estructura antes del embotellado.