



Viñedos Ruiz Jiménez

PAGO DE VALCALIENTE VENDIMIA

Descripción:

Vino Tinto Ecológico DOCa Rioja.

Elaborado con un 50% de uvas tempranillo y un 50% de garnacha, seleccionadas de nuestros viñedos más antiguos.

Grado Alcohólico 14.5%

Producción 100% ecológica. Viñedos propios y certificado de elaboración ecológica tanto en producción como en elaboración.

Coupage de tempranillo y garnacha de nuestros viñedos de la finca Valcaliente, con fermentación maloláctica en barrica y un posterior envejecimiento de 6 meses en ellas. Aportando un ligero toque de madera que se redondea con su paso por un huevo de hormigón. Consiguiendo una riqueza aromática y una complejidad marcada e interesante.

A la vista:

Es un vino limpio, nítido y brillante. Presenta un color rojo guinda oscuro con tonos púrpuras limpios y brillantes.

En nariz:

Despliega un aroma profundo. Con tonos de frutos rojos, moras, regaliz y especiados.

En boca:

Tiene una entrada en boca suave y elegante. Acompañada de dulces sensaciones de taninos maduros y una acidez equilibrada. En un vino joven con un gran potencial de fruta tanto en boca como en nariz, que te anima a beberlo, dejando gratos recuerdos en nuestra memoria.

Maridaje:

Se recomienda su consumo con carnes rojas, caza y quesos.

“También sólo o en buena compañía”.