



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Con un brillante color rojo rubí intenso, destacan en nariz los aromas de frutos negros como las ciruelas con toda la complejidad de estas variedades. Delicioso sabor con una cálida redondez entre la fruta, los taninos y el fondo especiado característico de un buen envejecimiento.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
BODEGAS LA ESPERANZA S.L.

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2006

VARIETADES DE UVA:
Tempranillo, Cariñena y Garnacha

CRIANZA:
Barricas de roble Francés durante un año.

Zona de Producción:
D.O. Cariñena

PAÍS:
España

CARIÑENA

De las cuatro denominaciones de origen que tiene Aragón: Calatayud, Campo de Borja, Somontano y Cariñena es ésta última la más antigua y más extensa, con más de 16,600 hectáreas.

Dio su nombre a una cepa que curiosamente cubre menos de una cuarta parte de la denominación, siendo la garnacha la uva principal para los vinos tintos.

Sus dominios se extienden en torno a la localidad que le da nombre, en el curso medio del valle del Ebro, con un clima continental extremo, de duros inviernos y veranos calurosos.

Atrás va quedando la fama de vinos rudos y de tendencia oxidativa que la ha acompañado durante años, gracias sobre todo a la incorporación de nuevas bodegas con métodos de elaboración más modernos, que están dotando a esta histórica denominación de un dinamismo que buena falta le hacía.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Debido a su añada y paso por barrica, este vino se encuentra en condiciones ideales actuales, ideal para acompañar con carnes rojas y embutidos.

Respecto a las variedades autorizadas, su viñedo está liderado por la Garnacha Tinta que copa más de la mitad de su extensión, a la que siguen Tempranillo y Cariñena, además de las variedades foráneas como Cabernet Sauvignon y Syrah, muy minoritarias todavía.

En cuanto a blancas, el Macabeo se erige como líder con más del 20%, además de Garnacha Blanca, Moscatel y Chardonnay.

ELABORACIÓN:

Tras la selección de la uva, se traslada a depósitos de acero inoxidable, para su fermentación a temperatura a 26 grados centígrados. Terminada la fermentación el vino para a barricas en donde pasará doce meses.

Precio: \$ 315

Paquete 3 Botellas: \$ 897.75
(\$ 299.25 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1701.00
(\$ 283.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 3213.00
(\$ 267.75 Bot.)

