



VAZA

Crianza Vino Tinto

Denominación de origen

D.O.Ca. Rioja

Análisis

Grado Alcohólico Adquirido: 13,5% vol
Acidez Total: 4,7 g/l (ác. tartárico)

Nota de Cata

Vaza crianza es un vino de marcada personalidad elaborado con uvas tempranillo y un esmerado envejecimiento de al menos 12 meses en barricas de roble francés y americano. Color rojo picota e irisaciones granates.

A copa parada intenso en aromas propios de la madera y de los tostados de la barrica de roble, tales como vainillas, ahumados, cacao y especias, que tras leve agitación se ensamblan con intensas notas de fruta en compota que resulta muy interesante convirtiéndolo en un vino de mayor complejidad aromática.

En boca, de tanino redondo, equilibrado y elegante. Las notas a madera son más sutiles que en aroma. De persistencia media, dejando un interesante recuerdo a fruta madura.

Condiciones óptimas de conservación

En lugar fresco y de temperatura constante (entre 13 y 17° C). Resguardado de la luz y las vibraciones.

Condiciones óptimas de consumo

Servir a temperaturas comprendidas entre 16 y 18° C.

Maridaje

Perfecto para acompañar diversas tapas, embutidos y quesos, carnes a la plancha y cocidos de legumbres.

