



Conde de los Andes

**TINTO
2013**

DOCa RIOJA

VIÑEDO

Situación: términos de Haro, Ollauri y Briñas (Rioja Alta).

Clima: mediterráneo continental con una marcada influencia atlántica. Lluvioso y frío, 2013 resultó muy complejo desde el punto de vista vitícola, y exigió un notable esfuerzo de selección de la uva.

Suelos: arcillo-calcáreos, con un grado de acidez óptimo para conseguir aromas vivos y expresivos.

Variedad: 100% tempranillo, de una media de 50 años.

ELABORACIÓN

Vendimia: cosecha manual, realizada a principios de octubre.

Fermentación: 21 días en depósitos de acero inoxidable.

Rutinas: remontados diarios para conseguir más extracción y mayor intensidad de color.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés más 12 meses en botella. La mitad de las barricas son nuevas.

NOTA DE CATA

Color: rojo cereza de gran intensidad, claro y brillante.

Nariz: una explosiva riqueza aromática, con aromas de frutos rojos, ciruelas maduras y matorral de sotobosque.

Boca: estructurado y muy fresco, con un final persistente y atractivo. Un sabor serio y a la vez muy bebible.

Postgusto: largo, jugoso, muy agradable.

Alcohol: 14% vol.

GASTRONOMÍA

Pastas y arroces de sabor potente.

Embutidos ibéricos y quesos curados.

Carnes asadas y a la parrilla: chuleta de vacuno, secreto y presa ibérica, chuletillas de cordero al sarmiento.

Estofados de carne y caza.

Muy indicado para acompañar la sobremesa.

SERVIR A 16-18 °C