



El Cristo de Samaniego



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS AMAREN (VIÑEDOS SINGULARES)

📍 D.O.Ca. RIOJA

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO, GARNACHA, VIURA Y MALVASÍA RIOJANA

🌐 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE ROBLE (50% BARRICAS DE 500 LITROS Y 50% BARRICAS DE 225 LITROS) Y POSTERIOR CRIANZA DE 14 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo picota de capa alta

-AROMA: En nariz descubre una alta intensidad y complejidad. Destacan sus notas de fruta roja y negra madura (cereza, mora y frambuesa). Notas de nuez y mentolados. Especies de nuez moscada y clavo. Notas de bosque de hoja seca

-SABOR: En boca entrada suave con acidez alta con taninos maduros muy bien integrados con la madera