



La Escaleruela



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS ONDARRE

📍 D.O.Ca. RIOJA

🍷 TINTO

🍇 MAZUELO

🍷 FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. AFINADO DE 9 MESES EN BOTELLA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo picota, de capa media. con ribete cardenalicio limpio y brillante

-AROMA: Intensidad alta, donde predominan las notas varietales del mazuelo. bajo un fondo avainillado, característico de la barrica francesa

-SABOR: Ataque fresco, paso en boca glicérico voluntuoso, con un contrapunto amargo que le confiere equilibrio y un postgusto muy largo, donde afloran de nuevo las notas florales y varietales