

SEÑORÍO DE ARNEDO

Crianza



Visual / Visual

Intense and deep garnet red color. Color rojo granate, intenso y profundo.



Nose / Olfato

The nose is dominated by notes of black fruit, licorice, along with hints of spices and chocolates. En nariz predominan las notas a fruta negra, regaliz, junto con los toques de especias y chocolates.



Taste / Gusto

Round and structured, with a pleasant fruity touch. Redondo y estructurado, con agradable toque frutal.



Paring / Maridaje

Perfect with red meats, pork, grilled vegetables and cured cheeses. Perfecto con carnes rojas, cerdo, verduras a la brasa y quesos curados.



Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo.

Ageing / Crianza

18 months. French and American barrels. Minimum 6 months of refinement in bottle. 18 meses. Barrica francesa y barrica americana. 6 meses mínimo de afinamiento en botella.

VINEYARDS

This wine is a blend of the three traditional Rioja varieties: Tempranillo, Garnacha and Mazuelo, carefully selected from estates with excellent sun exposure. The vineyards, planted in soils that combine clay-limestone and ferrous characteristics, provide a great diversity of nuances to the wine. The interaction of these varieties, grown in soils with different compositions, allows us to obtain a perfect balance between freshness and structure, achieving a round, full-bodied and complex wine. The richness of the soils, together with the experience of viticulture in the region, contributes to create a wine that faithfully expresses the character of the Rioja terroir.

VIÑEDOS

Este vino es un coupage de las tres variedades tradicionales de Rioja: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, cuidadosamente seleccionadas de fincas con excelente exposición al sol. Los viñedos, plantados en suelos que combinan características arcillo-calcáreas y ferrosas, aportan una gran diversidad de matices al vino. La interacción de estas variedades, cultivadas en terrenos con distintas composiciones, permite obtener un equilibrio perfecto entre la frescura y la estructura, logrando un vino redondo, con cuerpo y complejidad. La riqueza de los suelos, sumada a la experiencia de la viticultura en la región, contribuye a crear un vino que expresa fielmente el carácter del terroir de Rioja.

WINEMAKING

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Manual harvest in palot and trailer. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks with 18 days of fermentation and 4 daily manual pump-overs. Malolactic fermentation in concrete tanks and subsequent aging in barrels for a period of 12 to 18 months, after which the wine is transferred to concrete tanks for final blending.

ELABORACIÓN

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palot y remolque. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con 18 días de fermentación y 4 remontados manuales diarios. Maloláctica en depósito de hormigón y posterior crianza en barrica durante un periodo de 12 a 18 meses, tras los cuales el vino pasa a depósito de hormigón para llevar a cabo su ensamblaje final.

DOCa Rioja

