

SEÑORÍO DE ARNEDO

Reserva

VINEYARDS

Grapes from vineyards located in La Rioja Oriental, an area with a Mediterranean climate that favors the development of native varieties. This wine is the result of blending the three most representative varieties of the region: Tempranillo, Garnacha and Graciano, grown in vineyards with varied soils and altitudes, ranging from 300 to 500 meters above sea level. The precise combination of variety, soil and altitude in this perfect blend results in a wine that reflects the essence and complexity of its terroir, balancing freshness, structure and elegance in every sip.

VIÑEDOS

Uva procedente de viñedos ubicados en La Rioja Oriental, una zona con influencia climática mediterránea que favorece el desarrollo de variedades autóctonas. Este vino es el resultado de la mezcla de las tres variedades más representativas de la región: Tempranillo, Garnacha y Graciano, cultivadas en viñedos con suelos y altitudes variadas, que van desde los 300 hasta los 500 metros sobre el nivel del mar. La combinación precisa de variedad, suelo y altitud en este ensamblaje perfecto da como resultado un vino que refleja la esencia y complejidad de su terroir, equilibrando frescura, estructura y elegancia en cada sorbo.

WINEMAKING

As it is a blend of 3 varieties with different vegetative cycles, the harvest is carried out throughout the whole period, beginning in early September and ending in early October. Harvest at the optimum moment for each variety, vinification separately in tanks and after finishing, transfer to barrels to carry out first the malolactic fermentation and then the subsequent aging. Once the malolactic fermentation is completed, the wine is transferred to a concrete tank where the blending takes place. After bottling, the wine rests in the bottle for a few months of fine-tuning.

ELABORACIÓN

Al ser una mezcla de 3 variedades con diferentes ciclos vegetativos, hace que la vendimia se lleve a cabo a lo largo de todo el periodo, comenzando a principios de septiembre y finalizando a principios de octubre. Vendimia en el momento óptimo de cada variedad, vinificación por separado en depósito y tras terminar, paso a bodega para llevar cabo, primero la fermentación maloláctica y la posterior crianza. Una vez transcurrida, trasiego a depósito de hormigón donde tiene lugar el ensamblaje. Tras el embotellado, descanso en botella para su afinado durante unos meses.

DOCa Rioja



Visual / Visual

Intense red color with tart red hues, clean and bright. Color rojo intenso con matices atejados, limpio y brillante.



Nose / Olfato

Intense, elegant aromas of ripe fruit, undergrowth, spices, cream and vanilla. En nariz destaca por su aroma intenso, elegante, de fruta madura, sotobosque, especiados, crema y vainilla.



Taste / Gusto

The palate is round, fine, fresh, structured, ripe and with velvety tannins. En boca es un vino redondo, fino, fresco, estructurado, maduro y con un tanino aterciopelado.



Pairing / Maridaje

Turkey, pork, grilled vegetables and spicy dishes. Pavo, cerdo, verduras a la brasa y platos picantes.



Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha, Graciano.



Ageing / Crianza

24 months. French and American barrels. Minimum 18 months of refinement in bottle. 24 meses. Barrica francesa y bodega americana. 18 meses mínimo de afinamiento en botella.

