



DIOSARES CRIANZA

VARIEDADES & VIÑEDO: 100% Tempranillo. Selección de viñedos situados en Laguardia, terreno arcillo-calcáreo, con altitudes comprendidas entre 450 m. y 650 m.

ELABORACIÓN & CRIANZA: La fermentación se realizó entre 26-27° C, en depósitos de acero inoxidable de 25.000 L., con cuatro remontados diarios.

Una vez realizada la fermentación maloláctica, este vino permaneció doce meses en barricas de roble Francés y Americano.

NOTA DE CATA:

‡ Rojo picota intenso de capa alta con irisaciones violetas. Muy limpio y brillante.

‡ Nariz muy expresiva con un marcado carácter frutal, principalmente de frutas rojas con delicadas notas de frutos negros. La crianza en barrica aporta complejidad y se muestra muy bien integrada en el conjunto.

‡ Entrada en boca amplia y redonda. Presenta buena estructura, acidez amable con tanino y dulce y sin aristas. Final largo y persistente que nos deja un recuerdo de fruta roja muy agradable.

Temperatura de consumo: 14° C.

PUNTUACIONES:

- 90 Puntos en The Wine Advocate (USA)
- 91 Puntos en Guía Peñín.
- 90 Puntos en Guía Proensa.