



# Amor de Madre

## CRIANZA

VINO TINTO - D.O.Ca. RIOJA

### ELABORACIÓN

Coupage a base de uvas tempranillo. Crianza en barrica de roble americano y francés durante 12 meses. Ligera clarificación. Sin estabilización por frío, únicamente la estabilización natural que sufren los vinos durante la crianza en barrica. Filtración amicrobica.

### AÑADA

2015 ( MUY BUENA, según valoración del Consejo Regulador de D.O.Ca Rioja) La vendimia 2015 fue una vendimia muy temprana. La buena climatología que se presentó durante todo el ciclo, favoreció que el viñedo gozara de un excelente estado vegetativo y sanitario. Durante el mes de Septiembre el clima continuó siendo favorable, de tal manera que se obtuvieron uvas con un perfecto estado de madurez, clave para la elaboración de vinos de calidad.

### ANALÍTICA

Grado Alcohólico Adquirido: 14% vol  
Acidez Total: 5,0 g/l (ác. tartárico)

### NOTA DE CATA

Color rojo picota con irisaciones granates. A copa parada, aroma predominante a vainilla, cacao y especias, procedentes de su paso por roble, que tras leve agitación se ensamblan con intensas notas de fruta roja madura. En boca, de tanino redondo, equilibrado y elegante. Las notas a madera son más sutiles que en aroma y están muy bien integradas. De persistencia media, dejando un interesante recuerdo a fruta madura.

### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En lugar fresco y de temperatura entre 13 y 17°C. Resguardado de la luz y las vibraciones.

### CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSUMO

Servir a temperaturas comprendidas entre 16 y 18°C.

### MARIDAJE

Combinar con quesos, asados, legumbres y cualquier tipo de alimento cocinado con "amor".

