



DOMUS VINUM

VINUM

ANTIGUA USANZA

TIPO

VINO TINTO CRIANZA

VARIEDAD

TEMPRANILLO – GARNACHA - GRACIANO

VIÑEDO

Situado en suelos arcillo-calcáreos en la parte media de la Sonsierra. Su cultivo es tradicional y muy respetuoso con el medio ambiente.

VENDIMIA

Manua

VINIFICACIÓN

Despalillado, fermentación controlada durante 6 días a 28° C y 30° C. Maceración con los hollejos durante 10 días y remontados diarios. Criado durante 15 meses en barricas de roble Americano y reposo en botella para su afinado.

ALCOHOL

13,5% Vol. Alc.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16 - 18°C

GASTRONOMIA

Legumbres secas, carnes rojas a la brasa , queso curado y pescados horneados.

NOTA DE CATA

Rojo cereza con notable capa; brillante. Aromas frutales potentes con delicados tonos de madera. Sabroso, suave en boca, con magnífico equilibrio, estructurado y persistente.



DOMUS VINUM S.L Paraje El Molino 7 26338 San Vicente de La Sonsierra- La Rioja

941 334156 / 659 491175 e-mail: domusvinum@domusvinum.es

www.domusvinum.es