



DOMUS VINUM  
VINUM

# BAU

D.O.C. RIOJA

**TIPO**  
TINTO CRIANZA

**VARIEDADES**  
TEMPRANILLO 90%  
GRACIANO 5%  
GARNACHA 5%

**VIÑEDO**  
Situado en suelos arcillo-calcáreos a una altitud de 650 m. en la zona de la Sonsierra. Su cultivo es tradicional y muy respetuoso con el medio ambiente.

**VENDIMIA**  
Manual

**ELABORACION**  
Vino procedente de la selección de uvas buenas de viñedos de 25-30 años con pocos rendimientos. Maceraciones prolongadas y controladas. Criado 12 meses en barrica de roble americano 70% y francés 30%, permaneciendo, después de la crianza en barrica, en los botelleros de los "calaos" de la bodega.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13.5 %Vol

**TEMPERATURA DE CONSUMO**  
16°C - 18°C

**GASTRONOMÍA**  
Asados de cordero y cochinillo. Platos de legumbres seca con sustancias grasas.

**NOTA DE CATA**  
Intenso rojo picota de notable capa. Aromática nariz con notas de fruta roja, balsámicos y elegantes tostados. Muy vivo, sabroso y equilibrado con sensaciones frutales en primer plano, junto a cacao, lácteos y regaliz. Largo final con una compleja vía retronasal.

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

