



DOMUS VINUM
VINUM

Don

CARMELO

D.O.C.RIOJA

TIPO

TINTO RESERVA

VARIEDADES

TEMPRANILLO 100%

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 60 años con pocos rendimientos. Fermentado en depósito de acero inoxidable de 5.000 L. de capacidad. Fermentado durante 7 días a 32 ° C y 15 días de maceración pos fermentativa durante los cuales se realizan labores diarias para poner en contacto los hollejos con el líquido (bazuqueo) y extraer todo el potencial de la uva. Criado 24 meses en barrica de roble nuevo francés y su posterior crianza en botella en los calados de la bodega.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 % Vol. Alc.

TEMPERATURA DE CONSUMO

18° C

GASTRONOMÍA

Carnes rojas asadas o en salsa, caza y quesos curados.

NOTA DE CATA

Color picota intenso con ribete violáceo. Un vino de gran intensidad aromática predominando la fruta roja fresca (cereza, fresa) y sensaciones terciarias especiadas (coco y canela). Potente, estructurado, amplio, con gran carga frutal y elegante. Recuerdos de chocolate y maderas aromáticas. En vía retronasal se perciben sensaciones minerales. Final largo, cálido y aromático.



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