



ILLO GRONIO

NOTAS DE CATA



Illo Gronio Joven

Localización de viñedos

Rioja Alta

Variedades de uva

Tempranillo 100%

Proceso de elaboración

Despalillado de racimo y maceración del mosto a temperatura controlada de 26°C durante 12 días.

Crianza

En depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

Grado de alcohol

13,5°

Temperatura de servicio

11-13°C

Notas de cata

Intenso color rojo púrpura, vivo y brillante.

En nariz aromas limpios, a fruta roja madura y notas lácticas.

En boca suave, seco, goloso, sabroso, equilibrado y armonioso.

Recomendaciones de maridaje

Carnes ligeras, pescados grasos y aperitivos.





Illo Gronio Joven



Localización de viñedos

Rioja Alavesa

Variedades de uva

Tempranillo 85% Viura blanca 15%

Proceso de elaboración

Vendimia a mano, despalillado y estrujado suave evitando la rotura de la pepita. Maceración del mosto a temperatura controlada.

Crianza

En depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

Grado de alcohol

13,5°

Temperatura de servicio

11-13°C

Notas de cata

Intenso color rojo púrpurabrillante y atrallente violeta en su ribete. En nariz elevada intensidad a fruta de la gama de la fresa y la frambuesa típica de la maceración carbónica con notas florales y fondo de regaliz.

En boca es potente con entrada suave, redondo con una gran cantidad de fruta y recuerdos especiados de regaliz.

Recomendaciones de maridaje

Carnes ligeras, pescados grasos y aperitivos .



Illo Gronio Crianza

Localización de viñedos

Rioja Alta

Variedades de uva

Tempranillo 90% Graciano 10%

Proceso de elaboración

Despalillado de racimo, temperatura de fermentación entre 28-30°C 15 días de maceración intensa a sobrero sumergido. Maloláctica en post-fermentación.

Crianza

En bodega de roble americano durante 12 meses, estabilización natural por decantado y filtrado por placas de celulosa.

Grado de alcohol

13,5°

Temperatura de servicio

17-18°C

Notas de cata

Intenso color rojo rubí con matices ligeros a tejas.

En nariz aromas complejos, frutas secas, rojas, toque suave a sotobosque y hojarasca combinados con los tostados y torrefactos de la crianza.

En boca seco, dotado de buena acidez y rico tanino, sensación de carnosidad, untuoso con final armonico y amplio.

Recomendaciones de maridaje

Estofados, carnes rojas, blancas y asados.





Illo Gronio Crianza



Localización de viñedos

Villabuena Rioja Alavesa

Variedades de uva

Tempranillo 85% Viura blanca 15%

Proceso de elaboración

Vendimia tradicional a mano con despalillado y estrujado de racimo suave. Fermentación carbónica o uva entera.

Crianza

12 meses en bodega de roble. El 80% del tiempo roble americano y el 20% en roble francés.

Grado de alcohol

13,5°

Temperatura de servicio

17-18°C

Notas de cata

Intenso color rojo teja intenso.

En nariz aromas a frutas frescas sin poder ocultar su paso por bodega.

En boca es un vino con mucho volumen, cálido y aterciopelado con gran expresión y rico final a vainilla y regaliz que le aporta mucha complejidad.

Recomendaciones de maridaje

Carnes rojas, blancas y asados.



Illo Gronio Joven Ecológico



Localización de viñedos

Rioja Alta

Variedades de uva

Tempranillo 100%

Proceso de elaboración

Elaborado con uvas procedentes de viticultura ecológica y certificadas como uvas ecológicas.

Vendimia tradicional.

Despalillado de racimo y maceración del mosto a temperatura controlada de 26°C durante 12 días.

Crianza

En depósito de acero inoxidable hasta embotellado.

Grado de alcohol

13,5°

Temperatura de servicio

16-18°C

Notas de cata

Intenso color rojo violáceo intenso, vivo y brillante.

En nariz aromas limpios, a fruta roja madura y sutiles florales.

En boca intenso a la par que largo y agradable al postgusto.

Recomendaciones de maridaje

Carnes ligeras, pescados grasos y aperitivos.



Illo Gronio Crianza Ecológico

Localización de viñedos

Rioja Alta

Variedades de uva

Tempranillo 90% Graciano 10%

Proceso de elaboración

Elaborado con uvas procedentes de viticultura ecológica y certificadas como uvas ecológicas.

Vendimia tradicional.

Temperatura de fermentación entre 28 y 30 °C, 15 días maceración intensa a sobrero sumergido. Maloláctica en post-fermentación.

Crianza

12 meses en bodega de roble americano y francés tras la cual reposa 12 meses en botella .

Grado de alcohol

13,5°

Temperatura de servicio

16-18°C

Notas de cata

Intenso color rojo cereza de buena capa, brillante.

En nariz aromas complejos, frutas secas y rojas con sutiles especiados y balsámicos, combinados con los suaves tostados y torrefactos de la crianza en bodega de roble.

En boca estructurado, con ligeros amargos y tostados.

Recomendaciones de maridaje

Estofados, carnes rojas, blancas y asados. Arroces mediterraneos.



