



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 barrica 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 barrica de roble.

En boca estructurado, con ligeros amargos y tostados.

Recomendaciones de maridaje

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