



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 barrica 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 barrica.

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.

