



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 barrica 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.

