

Selecta Rioja

■■■■ 5039

Madurado, crianza y reserva

Disfrute del centenario arte de la crianza en barrica

D. O. Ca. Rioja

100 % tempranillo

6 botellas de 75 cl

Selecta Rioja es nuestro especial tributo al tiempo. Un lote formado por 6 botellas de 3 magníficos vinos tintos elaborados con la uva tempranillo, pero con distintos tiempos de crianza, que nos permiten disfrutar de los sorprendentes matices del envejecimiento.



Tempranillo

VINO TINTO MADURADO 2019

Corta crianza en barrica y afinamiento en botella

MADURADO EN BODEGA

Vino tinto elaborado siguiendo el tradicional sistema de "madurado" de La Rioja. Un breve paso por barrica, de 4 a 6 meses, ideal para obtener la complejidad y elegancia de la crianza sin perder la vivacidad y el frescor de la fruta. Un singular proceso, heredero de la larga tradición vitivinícola de la zona, que nos permite disfrutar de cada gota de este maravilloso vino. Todo un clásico de La Rioja.



Ligero | Afrutado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: antes de 2023

Maridaje: patatas a la riojana

De color rubí con ligeros reflejos granate. Aromas a fruta roja (**grosella roja**), flores (**violeta**) y **yogur de fresa** sobre un suave fondo a **hojas de tabaco**, caramelo tofe y especias (pimiento negro). Recuerdos balsámicos a **menta** y eneldo. En boca es elegante, fresco y sedoso. Final largo y persistente.

Crianza

VINO TINTO CRIANZA 2019

Crianza en barrica y afinamiento en botella

UN CLÁSICO MODERNO

En La Rioja Alavesa, donde el río Ebro serpentea entre viejos viñedos, crecen plácidamente las uvas de tempranillo a la espera de la vendimia. La unión perfecta entre la tierra y el hombre, la tradición y la modernidad. Un viaje a los orígenes, a la esencia sabia, donde los sentidos despiertan de nuevo y permiten disfrutar de este tesoro vinícola. Un tinto crianza, envejecido 12 meses en barrica y hasta 24 meses en botella, que reinventa la historia.



Ligero | Afrutado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: mejora hasta 2024

Maridaje: albóndigas de carrillera sobre *parmentier* de patata y trufa

De intenso color rubí con suaves reflejos granates. Aromas a fruta roja (**cereza roja** e **higo seco**) y especias (pimienta negra) sobre un perfumado fondo balsámico (eucalipto). Recuerdos a **eneldo**, **regaliz**, **vainilla** y caramelo tofe. De entrada suave, con taninos maduros y cuerpo medio, nos deleita con un final largo y persistente.

Reserva

VINO TINTO RESERVA 2017

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

LATIDOS DE LA RIOJA

Elaborado con uvas de viñas viejas de más de 70 años cultivadas en pequeñas parcelas cerca de la localidad de Lapuebla de Labarca, bajo el amparo de las solemnes sierras de Cantabria y de la Demanda. Un paraje único donde los climas mediterráneo, atlántico y continental confluyen para crear el microclima idóneo para el desarrollo de nuestra uva tempranillo. Un fruto excepcional que la experta mano del hombre y el decidido paso del tiempo (más de 12 meses en barrica y hasta 36 meses en botella) convierten en leyenda.



Ligero | Afrutado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2026

Maridaje: musaca de cordero en tomillo y pimentón

De intenso color granate con suaves reflejos anaranjados. Aromas a fruta roja y negra madura (**cereza**, **higo maduro** y ciruela), yogur de fresa, especias (**pimienta blanca**), eneldo y **hojas de tabaco** sobre un delicado fondo de vainilla y **ebanistería**. Recuerdos a regaliz y anís. En boca es suave y afrutado, con taninos redondos y un final increíblemente largo.