

DUNVIRO RIOJA CRIANZA



VINO TINTO

Origen	D.O. Ca Rioja
Zona	Calahorra (Rioja oriental)
Variedad	85% tempranillo + 10% garnacha + 5% graciano
Edad viñedo	25 años
Producción	25.000 botellas
Suelos	Franco-arenosos / Aluviales
Altitud	400m
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Mecanizada / Manual
Fermentación alcohólica	10 días aprox.
Fermentación maloláctica	10 días aprox.
Tiempo en bodega	Mínimo 12 meses
Tiempo en botella	Mínimo 2 meses
Alérgenos	Sulfitos



Viñedo

Todos los viñedos se encuentran a menos de media hora de la bodega, garantizando una entrada rápida de la uva tras la vendimia. La altitud varía entre 370 y 400 metros, y la mayoría de las parcelas están equipadas con riego por goteo para mitigar las altas temperaturas. Los suelos son una mezcla de aluviales y arcillosos. En el coupage, se consideran las características organolépticas de añadas anteriores para asegurar una continuidad en la calidad del vino.



Consumo y conservación

Ideal para acompañar carnes asadas, guisos y embutidos. Se recomienda disfrutar en los próximos 5 años para apreciar su desarrollo óptimo.



Cata

Color	Rojo cereza madura con un aspecto muy limpio y brillante. Destaca por su carácter frutal, con intensas notas de fruta roja y una complejidad notable. La madera está perfectamente integrada,
Nariz	aportando aromas a vainilla, caramelo y monte bajo, complementados con sutiles notas balsámicas.
Boca	Envolvente y denso, con taninos muy redondos. Equilibrado, deja un gran recuerdo con un final persistente.



Logística

Botella

GTIN13	8437010690136
Tipo	Bordelesa



Caja

GTIN14	18437010690133
--------	----------------



Palets

Clase	EUR	USA
Cantidad de botellas	750	900

