

Goikoetxea

D.O. Rioja

Crianza de 14 meses en pequeños depósitos y afinado en barrica de roble americano .Permanece en botella 6 meses antes de su comercialización.





D.O. Rioja

Descripción

Fruto de la rigurosa selección de las mejores uvas de nuestros viñedos más antiguos y de una esmerada elaboración. Macerado en pequeños depósitos y afinado en barrica de roble americano durante 14 meses.

Nota de cata



100% Tempranillo.



Apecto: Imponente capa de color violeta y lágrima intensa que denotan una crianza natural y tradicional.



Aroma: De nariz franca. Se disfrutan sus aromas complejos a fruta roja y especias.



Boca: En boca es equilibrado y estructurado. Tánico y muy sabroso, con matices a fruta roja madura.



Temperatura óptima entre 18°C



Maridaje: quesos curados, embutidos, carnes rojas y guisos.

Formato



750 ml
14%VOL.



Caja cartón de 6 botellas.