

Real de a 8

Crianza



Denominación de origen: D.O.Ca. Rioja
Graduación: 13.5% vol.
Variedad de uva: Tempranillo y Garnacha

Appellation of origin: D.O.Ca. Rioja
Alcohol content: 13.5% vol.
Grape variety: Tempranillo and Garnacha

ELABORACIÓN / WINEMAKING

El vino se elabora con un 15% de maceración de racimo entero. El otro 85% de los racimos se despallilla y estruja. El mosto se macera durante 7 días a temperatura fresca. Luego se fermenta en tanques abiertos de acero inoxidable durante 15 días a 29 °C para extraer más sabor y tanino, seguido de una post-fermentación y una maceración prolongada durante 7 días. El objetivo de estos métodos de vinificación es hacer un vino longevo. El vino tiene una crianza de 16 meses en barrica de roble, 90% francés y 10% americano.

The wine is made using 15% whole cluster maceration. The other 85% of the bunches are de-stemmed and crushed. The must is macerated for 7 days at cool temperatures. It is then fermented in open-top stainless steel tanks for 15 days at 29 °C to extract more flavor and tannin, followed by a post-fermentation and extended maceration for 7 days. The goal with these vinification methods is to make a wine of longevity. The wine is aged for 16 months in oak barrels, 90% French and 10% American.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color rojo oscuro.
Deep red.



Aromas de frutos rojos secos, hueso de cereza, tabaco de pipa y vainilla; un toque de pimienta blanca le añade vivacidad.
Aromas of dried red berries, cherry pit, pipe tobacco and vanilla; a hint of white pepper adds vivacity.



Recubre el paladar con sabores de cereza, vainilla y cassis con acento ahumado y muestra muy buena energía y una textura fluida. Las notas de humo y cassis transmiten un final dulce y sutilmente tánico que se hace eco de la nota de tabaco.

Coats the palate with smoke-accented cherry, vanilla and cassis flavors and shows very good energy and a seamless texture. The smoke and cassis notes carry through a sweet, subtly tannic finish that echoes the tobacco note.



DON SANCHO DE LONDOÑO

Ctra. Nájera, s/n, 26323 Hormilla, La Rioja
(+34) 941 05 89 76 www.londono.es