

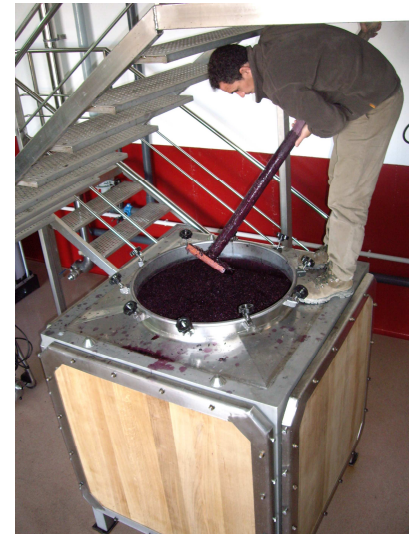


## La Senoba

Región	D.O. Ca Rioja
Variedades	50% Tempranillo 50% Graciano

**VIÑEDO:** Vino de finca en el que la uva Tempranillo, de 50 años de edad, procede de nuestra **Finca Cabizgordo**. Esta finca se encuentra a 620 m altitud y es la última de las laderas de Monte Yerga en **Aldeanueva de Ebro**. La finca de la que procede la uva Graciano es vecina a la anterior y ambas tienen una edad superior a 25 años.

**ELABORACIÓN:** Se realiza una **selección de racimos en campo** que llegan en cajas hasta la bodega, donde una vez encubados se mantienen a 9°C durante un mínimo de 6 días antes de que dé comienzo la fermentación alcohólica. Este proceso se realiza en **tanques de madera de 4.000 y 6.000 litros** en los que se mantiene el vino durante los más de 20 días que dura la fermentación. Ambos tipos de vinos se mantienen separados durante todo el proceso. Tras la fermentación maloláctica el vino se mantiene en los tanques de madera durante todo el invierno y en primavera pasa a **barricas de roble nuevo francés y húngaro**. Tras **12 meses** de crianza se catan todas las barricas y se decide y lleva a cabo la mezcla entre ambas variedades. El nuevo vino pasa otra vez a las mismas barricas durante **otros 6 meses**.



ANALITICA	
Grado alcohólico	14 %
Acidez	5,3 g/l
Azucares	1,8 g/l

### CATA:

Color cereza picota intenso con tonalidades rubí, aromas a frutos maduros, balsámicos y especiados. Potente en boca pero muy elegante, aterciopelado; llama la atención su frescura y persistencia.



### MARIDAJE: Platos sofisticados

