

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO
BODEGAS Y VIÑEDOS

6TH
GENERATION
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



Lagar de CAYO TEMPRANILLO 6 MB 2018.

Variedad de uva: Tempranillo.

Uva: Procedente de viñedos propios seleccionados en el momento óptimo de maduración en Rioja alta.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Método de elaboración: Tras la eliminación del raspón, la uva fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Realización diaria de labores de remontado para extraer el color y los aromas que definen la personalidad de este vino.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y americano. Después de la crianza en barricas, se realizará el “coupage” o mezcla del vino de las diferentes barricas de una misma añada. Este “coupage” se madura en los depósitos de hormigón de nuestro **calado subterráneo**. Estos depósitos y las condiciones ambientales inimitables de nuestro “calado”, permiten que los vinos sigan **su correcta maduración y aumento de calidad**.

Nota de cata: Color rojo púrpura, brillante. Intensos aromas a frutas rojas, con notas especiadas y regaliz, acompañados de elegantes toques de chocolate negro. Muy intenso y expresivo en la boca, dejando un postgusto largo, complejo y elegante.

Temperatura de servicio: 14-16 °C.

MEDALLAS DE LA AÑADA 2017:

BLIND TASTED

88

TASTED 100% BLIND BY ANDRÉAS LARSSON
BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2007



www.bodegasquiroga.com
info@bodegasquiroga.com
C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.
Tel. y Fax: (0034) 941 379 334
Mobile: (0034) 606 042 478 / (0034) 646 708 862