

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO  
BODEGAS Y VIÑEDOS

6<sup>TH</sup>  
GENERATION  
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



Lagar de CAYO CRIANZA 2015.

**Variedad de uva:** Tempranillo.

**Uvas:** Procedente de **viñedos propios en Rioja Alta.**

seleccionados en el momento óptimo de maduración.

**Grado alcohólico:** 13,5 % vol.

**Método de elaboración:** Fermentación de la uva sin raspón en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Remontados diarios. Se alarga la maceración para obtener un vino con gran extracto y color.

**Crianza:** En barricas de roble americano y francés entre 12 y 18 meses efectuando trasiegos cada seis meses. Concluida 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 cereza brillante con tonos rubí, bien cubierto. Complejo y expresivo en nariz, aromas de fruta madura y matices de buena madera. Bien equilibrado y muy sabroso en la boca con gran persistencia.

**Temperatura de servicio:** 16-18 °C.

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