

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO
BODEGAS Y VIÑEDOS

6TH
GENERATION
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



Lagar de CAYO CRIANZA 2019.

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.

MEDALLAS AÑADA 2015-2016:



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