



BODEGAS

FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

MOREDA (RIOJA ALAVESA)



CRIANZA

VARIETADES: 100 % Tempranillo

ELABORACIÓN: Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 30°C.

Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble americano nuevo y francés. Trasiegos semestrales.

CATA

Color: cereza intenso, bien cubierto.

Aroma: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

Paladar: En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

SERVICIO: 16-18°C.