

# NOTAS del medievo

## Notas del Medievo

### NOTA DE CATA

#### COLOR

Intenso color rubí con irisaciones teja.

#### NARIZ

Aroma de frutas muy maduras, especiado, con notas de avellana y cacao.

#### BOCA

Suave y cálido en boca. Ejemplo de los vinos finos que han hecho famosa esta tierra riojana.



### ELABORACIÓN

Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo. Este vino ha sido elaborado con el fruto de nuestras viñas más antiguas, con una edad mínima de 30 años. Los cuales proporcionan vinos muy concentrados. Por la disposición del viñedo, la vendimia se realiza manualmente.

### BARRICA

Barrica nueva de roble francés.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar legumbres, patés, quesos, guisos de carnes rojas y caza.

### ÚLTIMOS PREMIOS

- Medalla de Plata, *Concurso Internacional de Lyon 2016*
- *Best top 100 Riojas en Alemania*

### ANÁLISIS

Grado Alcohólico: 13.5% Vol.  
Acidez volátil: 0.50 g/L  
Acidez total: 5 g/L  
pH: 3.60  
Azúcar residual: 2 g/L  
Sulfuroso total: 100 mg/L