

*Unos desean el talento,
otros lo tienen.*

El Importante

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Variedad: Tempranillo.

Elaboración: Uva despalillada. Largas maceraciones (21 días).

Crianza: 14 meses en barrica de roble francés con tostado medio-alto (90%) y roble americano con tostado medio (10%).

Cata: Vino de capa media-alta, con irisaciones yodadas. En nariz sobresale la madera limpia, de barricas de no más de 2 años. Notas acompotadas con frutillos rojos, toque especiado y algún aroma mineral. En boca el vino es sabroso, con un tanino bien puesto y maduro. Retronasal muy limpia, donde se le nota toques de torrefacto y especias. El retrogusto es largo y armonioso.

Maridaje: Patatas a la riojana, cabrito asado y ciervo estofado.

Consumo: Este vino tan "importante" perdurará en el tiempo redondeándose en la botella durante un período largo de años siempre que esté guardado en unas condiciones óptimas.

Temperatura de consumo: 17°-18° C.



C/ Calahorra Núm. 12 · Pabellón 3 · 26006 Logroño · La Rioja, España

T: (+34) 941 439 388 · **M:** (+34) 665 635 710 · **Mail:** info@sietepasos.com

www.sietepasos.com

f Facebook: *Siete Pasos*

t Twitter: *@7_Pasos*

p Pinterest: *Siete Pasos*

i Instagram: *Siete Pasos*

