

DUQUESA DE LA VICTORIA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA





Frota la etiqueta
y descubre su
AROMA








COSECHA

DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:**  Tempranillo 95%, Viura 5%. La variedad por excelencia de Rioja fusionada con un chispazo de Viura, para potenciar el color y ensalzar los aromas del Tempranillo.
- EDAD DEL VIÑEDO:** Superior a 37 años.
- SUELO:** Arcilloso calcáreo.
- CLIMA:** Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA:** Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN:**  Vendimiado en la tercera semana de Septiembre. Vinificación tradicional con despalillado y maceración en frío con los hollejos durante 18 días. Dos remontados diarios en el inicio y uno suave durante los últimos días.



FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:**  Rojo picota intenso de gran intensidad y brillante.
- FASE OLFATIVA:**  Carácter frutal equilibrado con notas balsámicas, tomillo, detrás de un fondo de madera de cedro. Arándanos y moras silvestres con un trasfondo de vainilla y canela.
- FASE GUSTATIVA:**  Gran equilibrio entre fruta y roble, potente a la vez que fino. Deja un postgusto intenso y persistente, donde aparece plátano y fresa fundidos en una cobertura de cacao.
- TEMP. DE CONSUMO:**  Fresco, entre 8°C y 10°C.
- GASTRONOMÍA:**  Combina excelentemente con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres, y platos típicos del país.