



RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

# Puerta Vieja

CRIANZA SELECCIÓN

Variedades de uva

## 100% Tempranillo

Procedente de Cenicero y San Vicente de la Sonsierra.

Elaboración y crianza

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones. Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble americano con estabilización natural en las mismas. Maduración en botella durante unos seis meses, antes de su comercialización.

Temperatura de servicio

Servir entre los 15° y 18° C.

Nota de cata

Color rojo picota intenso, brillante y limpio. Aroma muy fresco de frutas rojas y regaliz, destacan también los tonos especiados y torrefactos de la barrica nueva.

Suave en boca, carácter vinoso y agradablemente tánico, con un final armónico y de gran persistencia gustativa.

En definitiva un vino que por su estructura, perfectamente podía haber seguido una larga permanencia en barrica, para llegar a ser un reserva.

Grape varieties

## 100% Tempranillo

From Cenicero and San Vicente De La Sonsierra, La Rioja, Spain.

Vinification and ageing

Grapes were harvested with great care using classical elaboration, then destemmed and lightly crushed, utilizing the latest techniques to control fermentation, followed by an extended maceration. Aged 18 months in American oak barrels for optimal tannin integration, including an additional 6 months in the bottle prior to release for optimum maturity.

Serving temperature

Serve between 15° and 18° C.

Tasting note

Bright cherry red color with Fresh fruit and licorice aromas along with pronounce notes of spice and toasty flavors stemming from the new oak. Soft in the mouth with pleasant and velvety tannins on a nice long harmonious finish.

As a result this wine with its structure and complexity could have been classified as a Rioja Reserve with additional oak aging.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
- GRUPO -



Estación, 1-21 Apdo. N°1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529  
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com