



RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA

Puerta Vieja

CRIANZA

Variedades de uva

Tempranillo 80%. Mazuelo 15%. Graciano 5%.

Procedente de Cenicero y 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 de roble americano con estabilización natural en las mismas.

Maduración en botella durante unos seis meses.

Temperatura de servicio

Servir entre los 16° y 18° C.

Nota de cata

Color rojo picota intenso, brillante. Aroma muy pronunciado, afrutado, destacan tonos especiados y de madera nueva.

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

Grape varieties

80% Tempranillo. 15% Mazuelo. 5% Graciano.

From the vineyards of Cenicero and Sonsierra.

Vinification and ageing

Classical vinification with destalked, crushed grapes, using the latest fermentation control technologies and long maceration periods.

Aged for 18 months in American oak casks with natural stabilisation.

Aged in the bottle for about six months.

Serving temperature

Serve at between 16° and 18° C.

Tasting note

Intense, brilliant cherry-red, very pronounced, fruity aroma with noticeable spicy notes from new wood. Robust in the mouth and vinous, with pleasant tanning and a harmonious, very persistent finish.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~



Estación, 1-21 Apdo. Nº1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com