



Amaren El Regollar 2016



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS AMAREN (VIÑEDOS SINGULARES)

📍 D.O.Ca. RIOJA

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO, GRACIANO, GARNACHA, BOBAL, VIURA, MALVASÍA RIOJANA, MOSCATEL, MURGONES

🌐 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN 2 BARRICAS DE 500 LITROS DE ROBLE FRANCÉS Y UNA BARRICA DE ROBLE AMERICANO DE 225 LITROS Y POSTERIOR CRIANZA DE 17 MESES EN BARRICA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo picota de capa alta

-AROMA: Es un vino muy complejo con una gran paleta aromática insólita debido a la mezcla de siete variedades de uva, por ejemplo, caramelo de violetas y regaliz de palo

-SABOR: En boca es pura seda. Tras las notas de cedro y tabaco, la fruta roja nos aparece de nuevo de forma evidente, dejando un sabroso final