

ADUNA CRIANZA

VARIEDAD y TIPO DE VINO

100% Tempranillo - Vino Tinto Crianza

DENOMINACIÓN y ZONA VITIVINICOLA

Vino de la Denominación de Origen Calificada RIOJA.

Vino de Zona y Municipio

Vino de Rioja Alavesa

Vino de Samaniego

LOCALIZACIÓN y VIÑEDOS

Ubicados en Samaniego y Villabuena, ambos a 2KM de Samaniego.

La edad de los viñedos es de 55 años, obteniendo uvas tintas de alta calidad variedad 100% Tempranillo. Superficie total de uva tinta: 36Ha dirigidas en espaldera, apoyados en un suelo arcillo calcáreo y a 579m de altitud que limita a su punto justo la acción de la lluvia y la humedad junto a la protección de la Sierra Cantabria.

VITICULTURA, ENOLOGÍA y ELABORACIÓN

Hermanos Martinez Pascual de la Llana e hijos.

FORMATO E IMAGEN

Estuche de 3 botellas | Caja de 6 botellas



VENDIMIA

Realizamos la recogida del fruto a mano y durante las horas más frescas del alba para asegurar la llegada de la uva entera y fría.

NOTAS de ELABORACIÓN y VINIFICACIÓN

A la llegada de la uva a la bodega, esta pasa por el proceso de despalillado antes de ir a los depósitos de acero inoxidable previamente enfriado.

Fermentación controlada entre 19°-23° del mosto para la conservación de los aromas. Durante el proceso, realizamos *battonages* y remontados.

Posterior prensado de la uva y fin de fermentación del vino-prensa.

Fermentación maloláctica realizada en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) y estancia en las mismas por 12 meses. 12 meses más en botella y salida al mercado pasados los 15 meses.

NOTAS DE CATA

En vista es brillante y limpio, denota estructura antes de pasar por boca. Color rojo cereza picota y ribetes violetas agranados.

El aroma más característico de este vino se da gracias a la variedad, la cual predomina junto con la mezcla de los robles americano y francés.

El paso en boca es agradable, con la madera perfectamente integrada con la variedad Tempranillo. Un crianza que algunos describen y recuerdan como los clásicos crianzas clásicos de la Denominación.

MARIDAJE

Aduna Crianza es un vino ideal para acompañarlo con carnes rojas y a la brasa/parrilla, pescados asados y platos de cuchara.

Embutidos y quesos fuertes son grandes opciones para este vino.

Chocolates 80-85% y dulces como tartas de queso y frutos rojos maridan muy bien con este vino.

ADUNA CRIANZA

VARIETY & TYPE OF WINE

100% Tempranillo - Red Crianza Wine

APPELLATION & WINE AREA

Wine of the RIOJA Qualified Designation of Origin.

Wine of Zone and Municipality

Rioja Alavesa wine

Samaniego Wine

LOCATION & VINEYARDS

Located in Samaniego and Villabuena, both 2KM from Samaniego. The age of the vineyards is 55 years, obtaining high quality red grapes, 100% Tempranillo variety. Total area of red grapes: 36Ha directed in glass and trellis, supported by a calcareous clay soil and at 579m altitude that limits the action of rain and humidity to its right point along with the protection of the Sierra Cantabria.

VITICULTURE, ENOLOGY & ELABORATION

Brothers Martinez Pascual de la Llana and children.

FORMAT & IMAGE

Case of 3 bottles | Box of 6 bottles



HARVEST

We collect the fruit by hand and during the coolest hours of dawn to ensure the arrival of the whole and cold grapes.

ELABORATION & VINIFICATION NOTES

Upon arrival of the grapes at the winery, they go through the destemming process before going to the previously cooled stainless steel tanks. Controlled fermentation between 19°-23° of the must to preserve the aromas. During the process, we perform battonages and pump-overs. Subsequent pressing of the grapes and end of fermentation of the wine-press. Malolactic fermentation carried out in French (60%) and American (40%) oak barrels and stay in them for 12 months. A further 12 months in the bottle and release on the market after 15 months.

TASTING NOTES

In sight it is bright and clean, it denotes structure before passing through the mouth. Picota cherry red color with garnet violet rims. The most characteristic aroma of this wine is due to the variety, which predominates together with the mixture of American and French oak. The palate is pleasant, with the wood perfectly integrated with the Tempranillo variety. A Crianza that some describe and remember as the classic Crianzas of the Rioja Denomination.

PAIRING

Aduna Crianza is an ideal wine to accompany red and grilled meats, roasted fish and spoon dishes.

Cured meats and strong cheeses are great options for this wine. 80-85% chocolates and sweets such as cheesecakes and red berries go very well with this wine.