



HOROLA MIL_{AGROS}, **VINOS DE AUTOR.**

4 Generación de viticultores de Alesón

Primera añada de Mil botellas numeradas estuchadas.

VARIEDAD 100% Tempranillo BOTELLAS 1.000
VIÑEDOS D.O.Ca.Rioja, Rioja Alta, Valle del Najerilla (España).

Altitud: 700 metros

Edad de la Viña: Entre 80 y 100 años

ELABORACIÓN Vendimia manual en cajas durante la primera semana del Octubre. De estos viñedos se obtienen 3500 kg por hectárea.

Vinificación. Fermentación en barrica de 500 litros rotativa de roble francés. Crianza roble francés en barrica de 225 litros Entre meses

COMPOSICIÓN Alcohol: 14 % vol. ph: 3.76 Acidez total: 5,5 g/l TH₂
Acidez volátil: 0.4 g/l Ach Sulfuroso total: 32 mg/l Azúcares residuales 1,3g/l

CATA Rojo intenso, matices morados, rubí intenso y muy brillante Frutas muy maduras, ciruela, cerezo, mucha presencia de frutas rojas, Frambuesa, arándanos ,Cereza. V y toques vegetales de regaliz y pimiento. Fresco Excelente equilibrio entre la acidez, la graduación y la abundancia de taninos .

Es elegante y fino , complejo, y aterciopelado redondo y muy fácil de beber. vino elegante con buena carga frutal , muy sutil

Se aconseja su servicio a 12°-15°

MARIDAJE Adecuado para platos muy estructurados, especiados y aromatizado . Perfecto para carnes, asadas o a la parrilla, Pescado a la brasa