

## HOROLA TEMPRANILLO VINOS DE AUTOR. 4 Generación de viticultores de Alesón

100% Tempranillo, variedad autóctona de Rioja. BOTELLAS 3.000  
**VIÑEDOS** D.O.Ca.Rioja, Rioja Alta, Valle del Najerilla (España). Altitud: 700 metros.

Edad de la Viña: Entre 60 y 75 años.

**ELABORACIÓN** Vendimia manual en cajas durante la primera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 4500 kg por hectárea.

Vinificación

Fermentación y crianza en barrica de 500 litros de roble francés.

Entre 10-11 meses de crianza

**COMPOSICIÓN** Alcohol: 14 % vol. ph: 3.76 Acidez total: 5,5 g/l JTH<sub>2</sub>  
Acidez volátil: 0.4 g/l AcH Sulfuroso total: 32 mg/l Azúcares residuales 1,3g/l

**CATA** Rojo intenso, con matices morados y rubí intenso al trasluz.

Frutas muy maduras, ciruela, cerezo, y mucha presencia de rojas frambuesa, arándanos, toques vegetales de regaliz y pimiento.

Excelente equilibrio entre la acidez, la graduación y la abundancia de taninos de la propia uva. Es elegante, complejo, redondo y muy fácil de beber.

Se aconseja su servicio a 13°-15°

**MARIDAJE** Adecuado para platos muy estructurados, especiados y muy aromatizado.

Perfecto para carnes asados o a la parrilla.

