BODEGAS HNOS. PECIÑA

Crta. de Vitoria · km. 47
San Vicente de la Sonsierra · La Rioja
t. 941 334 366

SEÑORIO DE P. PECIÑA TINTO CRIANZA

Procedentes de diferentes viñedos con una media aproximada de 40 años de antigüedad sobre suelos arcillo-calcáreos, ha permanecido 24 meses en barricas de roble americano previamente envinadas.

Durante este período se han realizado 4 trasiegas (una cada 6 meses) mediante el método tradicional de "Barrica a Barrica", logrando así una decantación de posos por gravedad de forma natural y evitando el uso de filtros y clarificaciones, manteniendo así al máximo la personalidad del vino.

Posteriormente ha descansado un mínimo de 18 meses en botella, adquiriendo el equilibrio y la estructura necesaria para obtener un gran vino.

NOTA DE CATA:

Variedad:	95% Tempranillo · 5% Graciano · 2% Garnacha
Graduación:	13.6%
Color:	Cereza intenso, reflejos azafranados, ribete ligeramente anaranjado.
Aromas:	Profundo, fruta roja madura, notas tostadas y vainillas, fondo de confitura.
En boca:	Fruta fresca combinada con una ligera oxidación, sabroso, suave, especiado, equilibrado, tanino agradable.

Temperatura óptima de consumo: 17° a 18° C.

75 cl. 1,5 l.

Estuches

Estuche 2 botellas 75 cl.
Estuche 3 botellas 75 cl.
Caja 6 botellas 75 cl.
Caja 12 botellas 75 cl.
Caja 6 botellas 1,5 l Magnum