

AZULTONO

VENDIMIA SELECCIONADA

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process

Grape selected especially for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested and Selection on a table, then fermented in concrete tanks with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French and American oak barrels for 24 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle at least 12 months.

Uva seleccionada especialmente por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques. Selección de uva en mesa y posterior fermentación en depósitos de hormigón, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 24 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero al menos 12 meses.

Terroir

Grapes come from the vineyards selected for their superior quality of "Rioja Alta" and "Rioja Oriental". Vineyards located in "Ventosa" and "Medrano" of the Tempranillo and Grenache varieties with clay and limestone soil at 500-600 meters (1600- 2000 ft) altitude and more than 40 years of age. "Los Molinos" is a Graciano vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 30 years of age.

Uva procedente de viñedos seleccionados por su calidad superior de la Rioja Alta y Rioja Oriental. Viñedos ubicados en "Ventosa" y "Medrano" de las variedades Tempranillo y Garnacha con suelo arcillo-calcáreo a 500-600 metros de altura y más de 40 años de edad. El viñedo "Las Hoyas" es un viñedo de la variedad Graciano plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 30 años de edad.



Appearance / Visual

A clear bright pale hay yellow.
Un granate intenso con reflejos de terracota.



Aroma / Olfato

An evolving smoky spicy aromatic wine with well assembled aromas of fruits of the forests, ripe strawberries, plum, black cherry and soft wafts of coconut.
Vino aromático y especiado con toques ahumados y bien ensamblados con aromas de frutas del bosque, fresas maduras, ciruela, cereza negra y toques suaves a coco.



Taste / Gusto

A soft acidity with smooth satin tannins and medium body with long lingering flavours of earthy black peppercorns.
Agradable acidez, redondo y con volumen con suaves taninos y con un gran paso por boca. Perfectamente equilibrado. Largo retrogusto con recuerdos de pimienta negra y notas minerales.



Serving temperature / Temperatura

55 - 60°F / 14-16°C.



Food Pairings / Maridaje

Goes well with cured cheeses, grilled meats, hunting meat, spicy dishes and traditional stews.
Quesos curados, carnes a la brasa, caza, cocina picante y guisos tradicionales.

Type of Wine / Tipo de vino

Reserva / Reserva

Varieties / Variedades

Tempranillo, Graciano, Garnacha

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Ageing / Crianza

24 months, new and second year French and American oak barrels.
24 meses, barricas francesas y americanas nuevas y de segundo uso.

Ageing in bottle / Botella

At least 12 months.
Mínimo 12 meses en botella.



- Layers per pallet:
- VMF PALLET (48x40-inch)

- Cases per pallet:
- Cases per layer:

- Bottle barcode:
- Case barcode: