



CIALU

BODEGAS



CIALU RESERVA

VENDIMIA SELECCIONADA

Nombre del Vino: CIALU.

Tipo de Vino: Reserva Vendimia Seleccionada.

Zona de Producción: Rioja Alta.

Calificación: Muy buena.

Variedades de Uva: 75% Tempranillo, 15% Garnacha y 10% Mazuelo.

Producción: 6.500 botellas.

Edad del Viñedo: 15 a 60 años.

Packaging: Cajas de 3, 6 y 12 botellas (75cl).

Grado alcohólico: 13,65% Vol.

Acidez Total: 5,65.

pH: 3,60.

Acidez Volátil: 0,5.

Elaboración

Maceración pre-fermentación en depósito de acero inoxidable a 10-12 grados Celsius durante 7-10 días. La fermentación alcohólica a 25 grados Celsius de temperatura máxima durante 14-16 días.

Crianza de 24 meses en barricas de 225 lts. Fondo Allier – roble francés y americano, con posterior redondeo en botella durante 12 meses.

Cata

Vista

Cereza granate de capa media-alta.

Olfato

Aromas a frutas rojas, regaliz, vainilla y torrefactos.

Gusto

Agradable, suave y postgusto largo de vainilla y canela.



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Avda. de La Rioja. 50 · 26321 Bobadilla · La Rioja · T. +34 941 374 224
M. +34 689 589 413 · bodegas@cialu.es www.cialu.es