

Siglo

SIGLO TEMPRANILLO



VISUAL / VISUAL: Intense cherry red color with high robe and garnet rim.
Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates.



NOSE / OLFATO: Medium-high intensity and stands out for its red and black fruit in perfect harmony with the spices, eucalyptus and elegant toasted from the oak barrel.
En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por bodega.



TASTE / GUSTO: Fresh, round, elegant with very ripe tannins. Long aftertaste reminiscent of the red and black fruit.
En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros. La retronasal es larga y evoca a las fruta que tiene.



PAIRING / MARIDAJE: Goes well with red meat, cured cheeses and grilled meats.
Perfecto con carnes rojas, quesos curados y asados.

TERROIR / VIÑEDO:

This wine is the result of a mix of between vineyards in the Rioja Alta and Rioja del Reyno area: Vineyards of Haro, Tempranillo vineyards in bush over 50 years old with whitish and poor soils, clay-calcareous composition, most of them facing the sun, its altitude is around 2461 ft.

Este vino es el resultado de la mezcla de viñedos de la zona de Rioja Alta Y Rioja del Reyno: Viñedos de Haro, Son viñedos de Tempranillo en vaso de más de 50 años de edad con suelos blanquecinos y pobres, de composición arcilloso-calcárea, la mayoría de ellos con orientación carasol, su altitud está en el entorno a los 750 metros.

VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 12 months, 50% French 50% American oak barrels.

Bottle: 6 months.

Barrica: 12 meses, 50% Francesas 50% Americanas.

Botella: 6 meses.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The harvest is carried out at night by hand in boxes of 25 lb. by qualified winery staff. The fermentation takes place in stainless steel tanks. The ageing takes place in French and American oak barrels, refining it in the bottle in the bottle before leaving the cellar.

La vendimia se realiza de madrugada a mano en cajas de 20 Kg. por personal de bodega seleccionada y cualificada. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable. La crianza se produce en barricas de roble francés y americano, dándole posteriormente un afinamiento en botella antes de salir de bodega.

