



PRIMUS HONDO

Crianza 2016 D.O. Rioja 100% Tempranillo

VINO TINTO ARTESANAL ED. LIMITADA DE 4.324 BOTELLAS

Uva despalillada y estrujada, para después fermentar durante 16 días en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada entre 24-26 grados y una posterior maceración de 2 días. Después, pasa a un depósito de piedra donde descansa durante dos meses.

2ª Fermentación: Realiza la fermentación maloláctica en acero inoxidable.

A la vista: Tiene un color rojo picota con ribete todavía violáceo pero en transición al rubí, ya que ha permanecido 16 meses en barrica.

En nariz: Recuerda a la fruta fresca, madera ligeramente tostada que no satura en nariz y un ligero toque balsámico muy elegante. Predomina la fruta roja sobre madera, sin ser muy intenso, denota equilibrio. Aparecen notas de crianza como el cacao, especias como la canela y el clavo, y unos tostados ligeros, en armonía con pinceladas florales de violetas. corchamos la botella hasta que lleva un rato en la copa.

En boca: Es amable, redondo y sedoso. Tiene los taninos bien pulidos ya que el tiempo en botella previo a la comercialización hace que todos los matices queden bien ensamblados.

Mineralidad: La mineralidad característica de la zona hace que este vino sea muy fácil de beber. Nos deja un retrogusto muy agradable que invita a seguir disfrutando de la botella.

Estructura: Se puede decir que mantiene el clasicismo de Rioja pero con un ligero toque de modernidad. Es un vino que desde el primer momento da muy buenas sensaciones pero que no deja de evolucionar en positivo en copa.

Temperatura de consumo: 15° / 18° C y no es necesario decantar, aunque sí es recomendable ver la evolución aromática desde que descorchamos la botella hasta que lleva un rato en la copa.

TEMPERATURA

15/18°

GRADUACIÓN

13,5%