



## **Onardoa**

### **Crianza Tinto**

### **DOC RIOJA**

95% Tempranillo 5% Graciano

#### ELABORACIÓN

Uvas procedentes de la subzona Rioja Alavesa, dentro de la DOCa Rioja. Vendimia de los racimos a mano, en su punto óptimo de maduración. Elaboración del 80% de la uva despalillada y el otro 20% maceración carbónica. Fermentación y maceración durante 10-15 días a temperaturas que superan los 30°C.

Crianza de 12 meses en barrica de roble americano y resto en botella. Por su elaboración y crianza natural y artesanal puede presentar algunas precipitaciones que no afectan a la calidad del vino.

#### NOTAS DE CATA

Capa media-alta de color rojo rubí, brillante. En nariz sobresalen las notas de madera limpia y fruta madura. Vainilla, cacao y un elegante toque balsámicos. En boca es un vino sabroso con taninos maduros y marcados. Vino perfectamente equilibrado. Agradable vía retronasal y largo postgusto.

#### GASTRONOMÍA

Temperatura de servicio: 18°C. Perfecto acompañante de todo tipo de pescados, especialmente grasos, carnes rojas, caza y quesos curados.

**EM**  
**CÓRDOBA MARTÍNEZ**  
**BODEGAS Y VIÑEDOS**