

URBINA

FICHA DE CATA

www.urbinavinos.com
angel@urbinavinos.com
Tel: 941224272
C/ Campillo 33, 26214
Cuzcurrita de Río Tirón
[facebook.com/bodegasurbina](https://www.facebook.com/bodegasurbina)
twitter.com/bodegasurbina

Urbina Crianza

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Color cereza-rubí.

FASE OLFATIVA

Buena intensidad. Dominada por las notas de los terciarios de la crianza, con un predominio de recuerdos del roble americano. Cocos, vainillas y especias que recuerdan a la pimienta blanca. La fruta aparece elegante y claramente en forma de fruta roja, cereza, madura acompañada de recuerdos lácticos, complejidad y equilibrio con notas a almizcle, incienso, y monte bajo, tomillo, eneldo, cáscara de naranja.

FASE GUSTATIVA

Equilibrado y complejo, se confirman los matices detectados en nariz, cálidos matices de grosella negra en el paladar, notas especiadas a incienso y almizcle, combinadas con la fruta negra. Toque de hierbas aromáticas predominando el hinojo, tomillo y eneldo, buena estructura y persistencia, refrescante acidez. Muy agradable y fácil de disfrutar.



VINO

Urbina Crianza

BODEGA

Bodegas Urbina

ORIGEN

DOC Rioja

VARIETADES

Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO

13,5%

VITICULTURA

Equipo de Viticultores de la Familia Urbina, este vino se elabora a partir de una selección de uvas de los viñedos propios de Bodegas Urbina.

ENOLOGÍA

Equipo de Enólogos de la Familia Urbina

PRODUCCIÓN

150.000 botellas

ELABORACIÓN

Fermentado a 28° C y macerado durante 28 días en depósito de acero inoxidable, el vino permanece en bodega de roble durante 12 meses, después es embotellado y permanece un mínimo de 6 meses en botella antes de salir al mercado.