

# URBINA

## FICHA DE CATA

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

## Urbina Tempranillo

### NOTAS DE CATA

#### FASE VISUAL

Color rojo intenso cereza picota, con ribetes rubíes muy brillantes, de capa media-alta. Lágrima fina y homogénea.

#### FASE OLFATIVA

Aromas primarios intensos a frutos rojos, fresas y frambuesas, elegantes, dejando descubrir ligeros aromas de regaliz y flores.

#### FASE GUSTATIVA

Gusto fresco, con buen cuerpo sabroso y afrutado, sensación fuerte y con equilibrio de sabores de frutos rojos y flores. Paso sedoso de tanino redondo y aterciopelado, de largo recorrido que invita suavemente a la siguiente, para descubrir su delicada complejidad.



**VINO**  
Urbina Tempranillo

**BODEGA**  
Bodegas Urbina

**ORIGEN**  
DOC Rioja

**VARIETADES**  
Tempranillo

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13°

**VITICULTURA**  
Este vino se elabora a partir de una selección de uvas de los viñedos propios de Bodegas Urbina. Procedentes de viñedos con menos de 20 años de antigüedad. El tempranillo de vendimia fría, deja de ser temprano, para estar listo en Octubre-Noviembre, tras una meditada y suave maduración, que aporta la complejidad y finura del terroir que cautivó y salvó a los enólogos franceses en la crisis de la filoxera.

**ENOLOGÍA**  
Equipo de Enólogos de la Familia Urbina

**PRODUCCIÓN**  
25.000 botellas

**ELABORACIÓN**  
100% tempranillo procedente de una vendimia fría en Octubre-Noviembre, las uvas llegan a la bodega a 12-16°C de manera natural, se fermenta lentamente, controlando que la temperatura no sobrepase los 25°, macerando con los hollejos durante 15 días estabilizado por frío, con un filtrado muy suave, para mantener intactos los delicados y complejos aromas varietales de un tempranillo de vendimia fría.