

Santa Daria

TIENDA de VINOS

Cooperativa Vinícola de Cenicero

Av. Fuenmayor, 1
26350 Cenicero, La Rioja
Tel. 941 45 50 35
info@santadaria.com

RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA



CRianza COSECHA 2021

Variedades

- Principalmente tempranillo, con pequeñas proporciones de Garnacha tinta y Graciano.

Características Sensoriales

- **Apariencia:** Presenta un color rojo rubí brillante con reflejos granates en el borde, indicando su madurez y evolución. Su aspecto denota una buena concentración y profundidad.
- **Aroma:** Compleja gama de aromas que combinan frutas maduras con elegantes notas de crianza en barrica. Notas de frutos rojos como cerezas y ciruelas, complementadas por toques de vainilla, coco y especias dulces procedentes de la madera. La presencia de la barrica no enmascara la fruta, sino que la realza con sutileza y elegancia.
- **Sabor:** Taninos suaves y redondos que aportan una textura sedosa y envolvente. La fruta sigue siendo protagonista, con una expresión afrutada y golosa que llena el paladar con sabores de frutos rojos maduros y un ligero toque especiado. La acidez está bien integrada, proporcionando frescura y equilibrio al conjunto.
- **Cuerpo:** Cuerpo medio a pleno, con una sensación en boca rica y sabrosa que invita a seguir degustando.
- **Final:** El final es largo y persistente, con una agradable sensación de fruta madura y notas especiadas que perduran en el paladar. Su buen potencial de envejecimiento sugiere una evolución positiva en botella con el paso del tiempo.

Elaboración y Origen

- **Terruño:** Procede de viñedos situados en terrenos mayormente arcilloso-calcáreos, de baja fertilidad y de cepas con más de 35 años de edad, lo que aporta profundidad y complejidad a este vino.
- **Vendimia:** Realizada de forma manual por nuestros socios cooperativistas, garantizando una selección cuidadosa de la uva en su punto óptimo de maduración.
- **Elaboración:** Tras un despalillado suave, se encubran los racimos para realizar la fermentación. Tras esta se alarga la maceración unos días más para extracción de estructura y aromas varietales. El vino permanece al menos 12 meses en barricas de roble americano y se redondea durante al menos otros 12 meses en botella.

Maridaje

- Ideal para acompañar platos de carne asada, estofados, cordero al horno o incluso guisos de caza. También marida bien con quesos curados y embutidos ibéricos. Su complejidad y estructura lo hacen perfecto para disfrutarlo en ocasiones especiales o como compañía para una comida con amigos y familiares.

