



# Ugalde

## CRIANZA



### VINO

Ugalde Crianza



### VARIEDADES

Tempranillo, Garnacha.



### REGIÓN

D.O.C. Rioja – España.



### VIÑEDO

Vino procedente de las fincas de viñedo con más de 10 años de edad. En la plantación de nuestros viñedos han primado en todo momento los criterios de calidad, moderando la producción, buscando un mayor número de racimos de uva de grano más pequeño. Por ello, la densidad de plantación en nuestro viñedo es muy elevada (4.000 plantas por hectárea según marco de plantación de 2,5 x 1 metro). El viñedo cuenta además con todo un sistema de riego que mediante el apoyo de estaciones meteorológicas situadas en diferentes fincas nos permite controlar el estrés de las plantas y conseguir así una mayor concentración en la uva.



### ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica de 10 días. Maceración con hollejos durante 10 días. Temperatura de fermentación de 28°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.



### CRIANZA

Estancia en barricas de roble americano durante 12 meses (2 trasiegos) seguido de un reposo mínimo en botella de 6 meses hasta el momento de su comercialización.



### NOTAS DE CATA

Vino de capa media muy brillante. En nariz se perciben notas de frutas madura (moras, grosellas) muy bien ensamblada con aromas tostados, canela, caramelo toffé. En boca es un vino aterciopelado, muy agradable y con gran expresión frutal. Es largo y con tanino de alta calidad.