

ASÚA CRIANZA 2018

Detalles del Viñedo

Selección de la mejor uva procedente del municipio de Haro en Rioja Alta.

- Viñedos: Municipio de Haro
- Tipo de plantación: En Vaso
- Edad viñedo: Edad media de 20 años
- Suelos: arcillo-calcáreo y arcillo ferroso

Detalles del Técnico

- Fermentación: Alcohólica en depósito de acero y maloláctica en depósitos de hormigón adecuando la acidez del vino.
- Barrica: barricas de roble 50% americano y 50% francés

Notas de Cata

Color granate con intensidad media.

En nariz es un vino atractivo con aromas florales y muy afrutados donde aparecen los frutos del bosque entremezclados con los aromas especiados que proceden de la crianza en barrica de 18 meses.

Al degustarlo es un vino suave, pero con paso marcado por un tanino sedoso y final fresco que nos proporciona una retronasal larga y compleja.



Asúa es un vino de la ciudad de Haro, cuna de la Rioja y de sus bodegas familiares más antiguas. Este vino evoca a los vinos de Haro que antiguamente se bebían en los mejores bares de nuestro país. El tipo de suelo propio en esta zona es arcillo-calcáreo y arcillo ferroso, son suelos pobres que unidos al clima propio de la zona producen vinos con cuerpo y estructura, elegantes y con gran potencial para envejecer.

La vendimia en Bodegas CVNE comienza el 19 de septiembre y finaliza el 26 de octubre con muy buenas expectativas.

Los viñedos están situados en Haro, de suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos, a una altitud de 500 m y exposición sur. Conducción en vaso y variedad predominante tempranillo. Clima oceánico con importantes diferencias de temperaturas entre el día y la noche en los meses de agosto y septiembre lo que facilita una maduración lenta preservando el equilibrio y la frescura de la fruta.

CLUB
TOLONO
MUY ESPECIAL

Añada

2018

Zona de
Producción

Municipio de Haro

Variedad
de uva

100 %
Tempranillo