

ALBA DE BRETÓN

FICHA DE CATA:

De un color cereza granate oscuro, en nariz presenta aromas de frutas maduras, recuerdos de cacao, maderas finas bien ensambladas y notas balsámicas de eucalipto y menta. En boca es muy potente, redondo, graso, con una acidez equilibrada que le da frescor y con un tanino amplio, amable y bien domado.

DATOS TÉCNICOS:

Viticultura:

Uva procedente de diferentes viñedos de la Rioja Alta, algunos con más de ochenta años de antigüedad, con un rendimiento por hectárea de 20 hectolitros.

Composición Varietal:

100 % Tempranillo.

Elaboración y Crianza:

Proceso de fermentación y maceración en depósito de acero inoxidable durante 25 días. Fermentación maloláctica en depósito y dos trasiegos antes de meter en barrica.

18 meses en barrica nueva de roble francés de grano fino, y 18 meses en botella.

Producción Aproximada:

12.000 botellas de 75 cl.

400 mágnun de 150 cl.



BRETON
BODEGAS

NAVARRETE / RIOJA ALTA
www.bodegasbreton.com