

DOMINIO DE CONTE

FICHA DE CATA:

La elegancia es la nota predominante de este vino. De un color cereza intenso, en nariz presenta aromas de frutas maduras, cueros, hojarasca, toffee, suaves notas balsámicas y unos agradables tonos de crianza. En boca es amplio, carnoso, redondo y muy agradable.

DATOS TÉCNICOS:

Viticultura:

Uva procedente de un solo viñedo propio en Briones (Rioja Alta), con un rendimiento por hectárea de 32 hectolitros.

Composición Varietal:

90 % Tempranillo y 10 % Graciano

Elaboración y Crianza:

Proceso de fermentación y maceración en depósito de acero inoxidable durante 20 días. Fermentación maloláctica en depósito y dos trasiegos antes de meter en barrica.

18 meses en barrica nueva de roble americano de 225 litros de capacidad y 20 meses en botella.

Producción Aproximada:

80.000 botellas de 75 cl.
2.000 magnum de 150 cl.



BRETON
BODEGAS

NAVARRETE / RIOJA ALTA
www.bodegasbreton.com

