

PAGOS DEL CAMINO

FICHA DE CATA:

Guinda picota opaco. Aroma de buena intensidad, frutos negros maduros, mineral y recuerdos de monte bajo. En boca es potente, graso, con mucha fruta, excelente acidez, fresco y largo, amplio y persistente.

DATOS TÉCNICOS:

Viticultura:

Uvas procedentes de pequeños viñedos viejos de Rioja Baja y Alta, con un rendimiento por hectárea de 20 hectolitros

Composición Varietal:

100% Garnacha

Elaboración y Crianza:

Proceso de fermentación y maceración en depósito de acero inoxidable durante 20 días. Descubre a barrica nueva de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica con bâtonnages dos veces por semana. 12 meses en las mismas barrica donde realizó la fermentación maloláctica, sin trasiegos y con rellenos periódicos, y 12 meses en botella..

Producción Aproximada:

3.000 botellas de 75 cl.



BRETON
BODEGAS

NAVARRETE / RIOJA ALTA
www.bodegasbreton.com