

Ficha técnica

Varietades: 50% *graciano*, 50% *garnacha*.

Vendimia: 20 al 25 de octubre 2003.

Despallado y fermentado en Barrica de Roble mixto (7 días).

Crianza: 14 meses en roble mixto (americano y francés).

Botella: 12 meses de crianza en botella.

Nota de cata

Con respecto a **Tierra Fidel** es un vino que destaca por lo que en sí son las dos variedades que lo componen. Dos variedades minoritarias pero que hacen un gran vino. Un vino que seduce desde el principio. Tan sólo su color ya te incita, te provoca, te lleva a querer saborearlo.

En nariz es intenso, desplegando todo un abanico de aromas de monte bajo, mentolados y especias muy bien combinados, con notas ahumadas e incienso.

En la boca va de menos a más, contrariamente a los vinos que actualmente aparecen en el mercado entra de una forma muy sutil y suave, inundando toda la boca y explotando en su final, haciendo de su posgusto y la retronasal su gran característica. Largo e intenso.

RA FIDEL

monicasmiller@hotmail.com

[mónica FERNÁNDEZ NÚÑEZ

[eligen [ellas



TIERRA FIDEL 2003

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA

