

Las uvas procede de dos fincas situadas en el mismo pago, las dos fincas suman unos 12000 metros cuadrados.

Altitud: 530 m.

Variedad: 100% tempranillo.

Suelo: acido calcareo con algunos guijarros sueltos.

Vendimia: manual.

Elaboración: barricas nuevas de roble francés y americano.

Cata: Color -rojo picota. Nariz-intensa, sutiles frutos rojos frescos, predominio de grosella y frambuesas, fondo lácteo y elegantes destellos minerales, bajo notas tostadas, vainillas y ahumados. Boca-ataque dulce, taninos suaves pero bienintegrados a lo largo de todo el paso, final largo con volumen, elegante y redondo.

CRIANZA

FRANCORRES

The grapes come from two plots in the (Espeso) area. The two plots total 12000meters squared.

Altitud: 530 m.

Grape Variety: 100% tempranillo.

Soil: calcareous acidic, with pebbles.

Harvesting: picked by hand.

Winemaking: aged in new French and American oak barrels.

Tasting note: Colour - Picota cherry , with garnet tones.

Nose -intense, with subtle notes of fresh red fruits predominantly red currant and raspberries a creamy an elegant finish, with mineral notes bellow the toast, vanilla and almonds. Mouth - Sweet at first, with soft well-structured tannins after. A long elegant, full bodied and well rounded finish.



FRANCORRES



C/ Pecho Las Cuevas 26340 San Asensio, La Rioja, España
Mov. 639 754 952 / bodegacorresorive@yahoo.es