

**NOMBRE DEL VINO**

Señorío de Hueda Crianza

**GRADO ALCOHÓLICO**

13,5% VOL

**VARIEDAD**

100% TEMPRANILLO RIOJA

**VOLUMEN**

750 ML.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

16-18°

**MADURACIÓN Y CRIANZA**

12 meses en bodega de roble americano en nuestra nave subterránea y 6 meses en botella. Lo viñedos de cultivo de este vino son viticultores exclusivos de la zona, con viñedos que superan los 45 años de edad. El seguimiento se realiza desde la Bodega, controlando la madurez fenólica y sensorial.

**CATA**

Color rojo picota, característico de su crianza. Cristalino con lágrima densa. Claros aromas a tostado perfectamente conjuntado con vainillas y café. Vino aterciopelado en el paladar, largo en boca, armonioso con un postgusto intenso y duradero.



Bodegas Fuenmayor

**SEÑORÍO DE HUEDA**

En boca encontramos un vino con buen cuerpo y estructurado.

Muy equilibrado, con una acidez muy correcta que compensa su elevado grado alcohólico, aunque este termina dejándose notar con una sensación de calidez tras el trago.

Buena carga tánica y muy bien pulida, el vino pasa con suavidad, sin astringencia ni sequedad, dejando tras de sí un recuerdo largo y mostrando, más que en nariz, la fruta por vía retronasal. Combina a la perfección con carnes rojas, carnes de caza, quesos, aperitivos y dulces.

**FAMILIA SEÑORÍO DE HUEDA**

