

LONDOÑO

Crianza



Denominación de origen: D.O.Ca. Rioja
Graduación: 13.5% vol.
Variedad de uva: Tempranillo y Garnacha

Appellation of origin: D.O.Ca. Rioja
Alcohol content: 13.5% vol.
Grape variety: Tempranillo and Garnacha

ELABORACIÓN / WINEMAKING

Fermentación controlada (máx. 28 °C) y post maceración de 18 a 22 días. 60% de la fermentación maloláctica en depósito y 40% en barrica. Crianza durante 12 meses en barricas de tercera generación, 50% de roble americano y 50% de roble francés.

Controlled fermentation (max 28 °C) and post maceration for 18 to 22 days. 60% of the malolactic fermentation in tank and 40% in barrel. Aged for 12 months in third generation barrels, 50% American oak and 50% French oak.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Rojo intenso.
Deep red.



Los aromas de cereza y frutos rojos con acentos especiados y ahumados se complementan con toques de aceite floral, caza y tabaco de pipa.

Lively smoke and spice accented cherry and red berry aromas are complemented by floral oil, game and pipe tobacco flourishes.



Consistente y enfocado al paladar, presenta jugosos sabores de frambuesa y cereza amarga que se vuelven más dulces al airearlo. Muestra muy buena energía y un suave carácter floral en un final largo, afrutado, formado por taninos bien integrados.

Seamless and focused on the palate, offering juicy raspberry and bitter cherry flavors that become sweeter with air. Shows very good energy and suave floral character on a long, fruit-driven finish that's given shape by well-integrated tannins.



DON SANCHO DE LONDOÑO

Ctra. Nájera, s/n, 26323 Hormilla, La Rioja
(+34) 941 05 89 76 www.londono.es