

LONDOÑO

Tinto VS



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

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

ELABORACIÓN / WINEMAKING

Fermentación controlada (máx. 26 °C) y post maceración de 15 a 20 días. Fermentación maloláctica en barrica. El tempranillo es criado durante 16 meses en barricas de tercera generación y el graciano es criado en barrica nueva; ambas de roble francés.

Controlled fermentation (max 26 °C) and post maceration for 15 to 20 days. Malolactic fermentation in barrel. Tempranillo is aged for 16 months in third generation barrels and graciano in new barrels; all of them French oak.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Rubí brillante.
Brilliant ruby.



Los vivos aromas de frutos rojos y negros frescos, con matices especiados y flores confitadas, se complementan con sugerencias de vainilla y humo de leña.

Lively aromas of fresh, spice-tinged red and black berries and candied flowers are complemented by suggestions of vanilla and woodsmoke.



Sabroso y energético en el paladar, ofrece sabores a dulce frambuesa negra y a caramelos de rosas que se intensifican lentamente a medida que el vino se abre. Los taninos suaves y de lenta formación dan forma a un final suave y persistente que refleja fuertemente la nota floral.

Juicy and energetic on the palate, offering appealingly sweet black raspberry and rose pastille flavors that deepen slowly as the wine opens up. Gentle, slow-building tannins shape a smooth, persistent finish that strongly echoes the floral note.



DON SANCHO DE LONDOÑO

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