

LONDOÑO

Tinto



Denominación de origen: D.O.Ca. Rioja

Graduación: 13.5% vol.

Variedad de uva: Tempranillo

Appellation of origin: D.O.Ca. Rioja

Alcohol content: 13.5% vol.

Grape variety: Tempranillo

ELABORACIÓN / WINEMAKING

Maceración en frío (7 °C) durante cuatro días y posterior fermentación a temperatura controlada (máx. 26 °C). Post maceración de 15 días y fermentación maloláctica en depósito.

Cold maceration (7 °C) during four days and after that fermentation at controlled temperature (max 26 °C). 15-day maceration and malolactic fermentation in tank.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color picota intenso con ribete violáceo, capa media, buena extracción, limpio y con lágrima.

Intense cherry color with a violet rim. Good extraction, clean and with good tears.



Es de nariz intensa y aromática, aparecen frutas rojas: fresas, frambuesas y algo de grosella sobre un ligero fondo balsámico, confitura de frambuesa y fondo de zarzamora. Muy expresivo. Algo lácteo al final.

It is intense and aromatic in nose. Red fruits appear: strawberries, raspberries and some currant on a light resinous base, raspberry marmalade and blackberry background. Very expressive. Some dairy products at the end.



En boca tiene buena intensidad a bayas rojas silvestres, con notas balsámicas bien ensambladas. Tiene buena acidez y estructura, tanino algo presente, amplio sin ser pesado con un recorrido muy rico, fácil y goloso, con notas de regaliz en su final.

In the mouth it has good intensity of red wild berries, with well-assembled balsamic notes. It has good acidity and structure, good tannins, not being heavy with a very rich, easy and sweet end, with some hints of licorice.



DON SANCHO DE LONDOÑO

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