

Senderos de los Arrieros

|||| 0402



Madurado 2021

Recuperando la crianza en fudre

VINO TINTO MADURADO

D. O. Ca. Rioja

100 % tempranillo

Crianza en fudre de gran volumen

75 cl

LA RIOJA MÁS TRADICIONAL

Entre viñedos de tempranillo, al sudeste de Medrano (La Rioja Alta), transcurre el sendero de los Arrieros, un viejo camino utilizado por los arrieros para transportar mercancías con mulas de carga. En su recuerdo, elaboramos este excelente vino tinto complejo y afrutado, nuestro humilde homenaje a su memoria y legado.



Ligero | Afrutado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: consumir antes de 2026

Maridaje: chuleta de buey a la brasa con pimientos del piquillo

De color rubí con suaves reflejos granates. Intensos aromas a fruta roja y negra (**ciruela** y **fresa**), especias (**pimienta negra**) y eneldo sobre un perfumado fondo balsámico (**eucalipto**). Recuerdos dulces a **caramelo tofe**. En boca es suave, afrutado y con un largo y persistente final.

Vinos similares de nuestra bodega:

Crianza (Rioja), Natura Crianza y Roble.

