



SEÑORIO DE SAN VICENTE

Tel.: 0034 945 600 590
info@sierracantabria.com
www.sierracantabria.com



SEÑORIO DE SAN VICENTE



Vino tinto



100 % Tempranillo peludo



20 meses



Un tinto generoso, que ofrece taninos firmes y bien integrados que dan soporte a una textura amplia.



Wine Spectator



SAN VICENTE

D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD

100 % Tempranillo peludo.

VIÑEDO

Finca La Canoca, de 18 hectáreas, situada en el entorno de San Vicente de la Sonsierra. Suelo arcillo-calcáreo. Alta densidad de plantación y baja producción por hectárea.

Abonado orgánico. Cultivo de agricultura integrada.

Año de plantación: 1985.

ELABORACIÓN

Método tradicional, 100% despalillado.

Fermentación maloláctica en barrica.

Envejecimiento de 20 meses en barrica nueva de roble francés (90 %) y de roble americano (10 %).

NOTA DE CATA




Picota granate de buena capa. Complejo y elegante, perfumado, balsámico, maderas aromáticas, tostados, torrefactos, regaliz, fruta roja y lácticos.

Muy sabroso, fresco, envolvente, fluido. Final marcado por elegantes aromas de barrica.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C



SEÑORIO DE SAN VICENTE

-  Vino tinto
-  100 % Tempranillo peludo
-  20 meses

“
Un tinto generoso, que ofrece taninos firmes y bien integrados que dan soporte a una textura amplia.
 ”

Wine Spectator



SAN VICENTE

D.O.Ca. RIOJA

	2015	2014	2013	2012	2011	2010
Robert Parker's WINE ADVOCATE	★	92	93	★	92	93
WINE SPECTATOR	★	92	92	90	92	90
STEPHEN TANZER'S	★	★	92	93	93	93
WINE ENTHUSIAST	★	★	93	93	95	95
TIM ATKIN	92	93	93	★	97	★
JEB DUNNUCK	★	95	93	★	★	★
GUÍA PEÑÍN	★	94	94	96	95	96
GUÍA GOURMETS	97	97	98	94	★	96
GUÍA PROENSA	99	99	99	99	99	99
Anuario de los vinos EL PAÍS	97	97	★	★	97	95

★ Añada no catada