



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 bodega.

Envejecimiento de 20 meses en bodega 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 bodega.

**TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C**



SEÑORIO DE SAN VICENTE



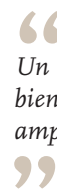
Vino tinto



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

	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010
Robert Parker's WINE ADVOCATE	★	★	94+	92	93	★	92	93
WINE SPECTATOR	★	★	90	92	92	90	92	90
STEPHEN TANZER'S	★	★	94	93	92	93	93	93
WINE ENTHUSIAST	★	★	★	92	93	93	95	95
TIM ATKIN	93	96	92	93	93	★	97	★
JEB DUNNUCK	★	95+	96	95	93	★	★	★
JAMES SUCKLING	★	93	93	90	★	★	★	★
GUÍA PEÑÍN	★	95	96	94	94	96	95	96
GUÍA GOURMETS	★	98	97	97	98	94	★	96
GUÍA PROENSA	99	99	99	99	99	99	99	99
Anuario de los vinos EL PAÍS	★	★	97	97	★	★	97	95



Añada  
no catada