



D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Tempranillo

Condesa de la Sierra, guardiana de la naturaleza y los secretos de la DOCa Rioja, se elabora con uvas Tempranillo seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
15-17°C

Notas de Cata

De color teja en el ribete, mantiene intensidad en el centro de la copa. En nariz muestra aromas sutiles a madera tostada y cacao. Aromas dulces a bollería, con recuerdos especiados y ligeramente mentolado, siendo un vino muy balsámico. Entrada en boca agradable, manteniendo la estructura a su paso por boca. Suavidad y elegancia definen a este vino, con un postgusto largo y placentero que nos anima a seguir disfrutando.

Maridaje

Este vino acompaña perfectamente a ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración durante 48 horas en frío permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a bajas temperaturas entre 23-24 °C durante 10-12 días.



D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Viura Blanco

Condesa de la Sierra Viura Blanco está elaborado con la uva tradicional española conocida como Macabeo o Viura en La Rioja, donde es la variedad blanca más cultivada. La experiencia de nuestro equipo de enología ha creado un vino que conserva la frescura aromática natural de esta variedad.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD
Viura.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10° C

Notas de Cata

Brillante color amarillo pajizo con tonos verdosos. El vino tiene aromas a flores blancas, mandarina, piel de naranja y cítricos con notas sutiles a fruta de la pasión. En boca el vino es limpio y sedoso con un final prolongado.

Maridaje

Este vino acompaña perfectamente a ensaladas, pastas, arroces y carnes blancas.

Información Técnica

Las uvas son vendimiadas por la noche a mediados de Septiembre. Esa temperatura fresca permite que las uvas conserven su maravilloso carácter aromático. Antes del prensado, el mosto macera de 6 a 8 horas a temperaturas frescas en ambiente inerte. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable a 14-15 °C durante 18-20 días. El proceso de elaboración incluye cuidadosos controles en cada una de las fases. El resultado es un vino fresco y delicado.



D.O.Ca. Rioja Condesa de la Sierra Tempranillo- Garnacha

Condesa de la Sierra está elaborado con uvas de las variedades tempranillo y garnacha. Esta última es la más prestigiosa de Rioja para producir vinos rosados, frescos y afrutados. Un vino de Rioja que respeta la tradición y la cultura vinícola, empleando las más modernas técnicas de elaboración.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD

Tempranillo, Garnacha

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13 %

RECOMENDACIÓN DE
SERVICIO

9-11°C.

Notas de Cata

De color rojo pálido destacapor sus reflejos brillantes. En nariz dominan aromas a frutas rojas destacando la fresa. En paladar es fresco con equilibrio entre fruta y acidez destacando su armonía y sensación golosa.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de entrantes, pescados y mariscos.

Información Técnica

Solo las mejores uvas son seleccionadas para elaborar este vino. Las uvas son sometidas a un proceso de maceración controlada entre 3 y 9 horas en depósitos de acero inoxidable. Esto permite que las pieles estén en contacto con el mosto hasta que adquiere su color rosado característico. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada entre 15-16 °C.



D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Crianza

Condesa de la Sierra Crianza está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de La Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino soberbio con aromas a frutas rojas maduras y especias.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD
Tempranillo.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
14-16°C

Notas de Cata

De color granate intenso, en el que destaca su brillantez, en nariz destaca el marcado carácter especiado con presencia de fruta madura y ligeras notas a madera noble. En boca aparece un vino potente e intenso pero a la vez elegante y equilibrado. Postgusto largo y goloso dejando en boca la conjunción perfecta.

Maridaje

Compañero perfecto para todo tipo de carnes, asados, quesos curados o embutidos.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en condiciones óptimas de maduración. La maceración se produce en frío para extraer el color y los aromas a frutas durante 4 días. La fermentación tiene lugar a temperaturas entre 25-28° C durante 8-12 días en depósitos de acero inoxidable. Una vez acabada la fermentación se hace una maceración post-fermentativa de unos 5-10 días. Posteriormente, el vino permanece un periodo de meses en barricas de roble americano y completa su ciclo de afinado en botella.



D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Reserva

Condesa de la Sierra Reserva está elaborado exclusivamente a partir de las mejores uvas Tempranillo vendimiadas a mano procedentes de viñedos viejos. El resultado es un vino soberbio, elegante y muy equilibrado.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD
Tempranillo.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
16-18°C

Notas de Cata

Vino de color cereza de capa alta. En nariz afloran aromas a fruta con toda, cacao y notas sutiles a madera noble. En boca es sabroso, redondo y equilibrado. Es elegante, complejo y de postgusto largo. Fase en la que vuelve a aparecer de nuevo su carácter goloso y fruta madura en perfecta convivencia con el roble.

Maridaje

Compañero perfecto para todo tipo de carnes, guisos, quesos curados o platos suculentos.

Información Técnica

Después de una vendimia a mano, las uvas pasan a depósitos de acero inoxidable donde el mosto permanece en contacto con las pieles durante 4 días para extraer todo su color y los taninos. Posteriormente comienza la fermentación alcohólica durante 8-12 días a una temperatura de 26-29°C, para posteriormente hacer la fermentación maloláctica que tiene lugar a 20 °C. Posteriormente, el vino pasa meses en bodega nueva de roble americano y otros 18 meses en botella.



D.O.Ca. Rioja

Condesa de la Sierra Gran Reserva

Condesa de la Sierra Gran Reserva está elaborado con uva de la variedad Tempranillo procedente de viñedos seleccionados de La Rioja Alta. Para asegurar el éxito en la elaboración, se eligieron racimos pequeños de grano menudo y suelto. Este vino Gran Reserva, acogido a la Denominación de Origen Calificada Rioja, combina su estructura y su carácter tánico con su elegancia y equilibrio en las diferentes fases de cata.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD
Tempranillo.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
16-18°C

Notas de Cata

De color teja en el ribete, mantiene intensidad en el centro de la copa. En nariz muestra aromas sutiles a madera tostada y cacao. Aromas dulces a bollería, con recuerdos especiados y ligeramente mentolado, siendo un vino muy balsámico. Entrada en boca agradable, manteniendo la estructura a su paso por boca. Suavidad y elegancia definen a este vino, con un postgusto largo y placentero que nos anima a seguir disfrutando.

Maridaje

Este Gran Reserva combina con numerosos platos en especial los asados y todo tipo de carnes, así como platos de legumbres y quesos curados.

Información Técnica

Tras la vendimia manual, se inicia la fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable durante 10-13 días, a una temperatura de 26 a 29°C para extraer más color, mayor complejidad de aromas y taninos. Después, el vino macera junto a sus propias pieles durante 10 días para fijar color y coger taninos como paso previo a la fermentación maloláctica a 20°C. Por último, inicia su ciclo de envejecimiento, que se prolonga durante 24 meses en barricas nuevas de roble americano y 36 meses de redondeo en botella.