



FLOR DE ARDO

FLOR DE ARDO
D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: Tempranillo, Garnacha.

Alcohol: 13,0%

Vinificación: Despalillado y parcialmente estrujado, con alta proporción de bayas enteras, remontados diarios para extraer color, taninos y aromas de las uvas. Fermentación controlada a temperatura entre 23 y 28° C con levaduras seleccionadas y autóctonas, para obtener vinos de buena complejidad aromática.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí brillante de intensidad media-alta.



Elegantes aromas de frutas rojas maduras y notas de regaliz.



Notas tostadas y de vainilla con un largo y elegante postgusto frutal.



Ideal con carnes, pastas, tapas y quesos no muy curados.

Terroir

Viñedos situados entre 300 y 600 metros de altitud con producciones controladas para obtener bajos rendimientos que nos permiten recolectar uvas de gran potencial aromático y producir vinos de nobles taninos y buena estructura. La Rioja es una región con suelos muy heterogéneos, de estructura equilibrada, con bajo contenido de materia orgánica y sustancias nitrogenadas, nivel de elementos nutricionales bajos y poca disponibilidad hídrica durante el verano.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com