



Donde late el vino



PEDRO SANTOLAYA
Villamediana de Iregua



NOTA DE CATA VINOS AÑADA 2016

Grado en Enología
V Promoción



UNIVERSIDAD
DE LA RIOJA

Grado en Enología
V Promoción

www.unirioja/enologia/17



UNIVERSIDAD
DE LA RIOJA



CHARDONNAY

Es un vino caracterizado por un color amarillo pajizo con ribetes acerados, limpio y brillante. En nariz es muy tropical, con aromas de piña, e infusionados de manzanilla. En boca es un vino juvenil, donde destaca la acidez y el frescor. En retronasal se encuentran aromas a cítricos verdes, aguacate y piña.



ROSADO GARNACHA

Rosa ligero que nos recuerda a la pantera rosa con leve carácter violáceo y reflejos anaranjados. Elaborado mediante sangrado, con una maceración muy corta. Se ha buscado caracterizar la variedad con aromas a cereza, ciruela y naranja sanguina. Gusto a fruta roja en la boca, muy perfumado, untuoso y amable. Vino de perfil muy seductor.



TEMPRANILLO MACERACIÓN CARBÓNICA

Realizado siguiendo la tradición de esta región. Introduciendo los racimos enteros el depósito donde se produce una maceración y el mosto es fermentado en el interior de las uvas. Todo esto da un vino de colores cereza y violáceos, con los aromas típicos de gominola, bombón, regaliz rojo y algodón de azúcar. En boca se encuentra, de nuevo, la gominola y el frescor. Derrocha juventud.



GRACIANO

Homenaje a un elemento riojano a nivel autóctono y en el que encontramos colores oscuros y granates con capa alta. Definido en nariz por fruta muy madura, negra y silvestre, como la frambuesa y el casís. En boca tiene cuerpo, estructura y es untuoso. Derrocha elegancia con predominio de la fruta madura, cálido y potente.



VINO TINTO RIOJA

Tinto nacido del ensamblaje de tres variedades típicas riojanas, tempranillo, graciano y mazuelo. Fieles a la tradición envejecido en madera, mostrando el perfil típico de Rioja. De color granate oscuro en la copa se abre mostrando fruta negra con toques balsámicos, y especiados. En boca es fresco pero untuoso y corpulento.



ESPUMOSO ROSADO

Brut rosado, obtenido de uvas tintas de garnacha, mediante el método tradicional o champenoise, con segunda fermentación en botella. De color carne muy tenue, brillante y limpio, y con una burbuja fina que asciende hasta la superficie de la copa. En nariz es muy floral, con aromas de caramelo de violeta. En boca se integra muy bien el dulzor con la acidez, creando un equilibrio que da elegancia y complejidad a la vez que novedad.