



*Casa La Rad*

COSECHA

**2015**

**VINO TINTO**



Los vinos Casa La Rad se hacen a partir de nuestro viñedo La Rad, con viñas en vaso de más de 35 años. La cosecha se hace a mano y las uvas son seleccionadas con mucha atención. El vino realiza su fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 y 225 litros donde se criará por lo menos 14 meses.

#### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El Casa La Rad tinto es una mezcla de Tempranillo (40%), Garnacha (40%), Maturana (10%) y Graciano (10%). Una crianza de 14 meses por lo mínimo en barricas nuevas de roble francés. El grado alcohólico es de 14%.

#### **NOTAS DE CATA**

Ofrece aromas complejos de cerezas negras y grosellas con notas de pimienta negra, granos de café, nuez moscada, especias indias y notas de vainilla. Profundo y concentrado, también muestra delicadeza y frescura.

#### **MARIDAJE DE COMIDA Y VINO**

Se puede acompañar perfectamente estofados, cazas y queso.



VIÑEDOS EN PROPIEDAD EN RIOJA

**CASA LA RAD**

[www.casalarad.com](http://www.casalarad.com)