

# David Perica Selección Familiar (x3)



# BODEGAS PERICA S.L. C/ Horno Nuevo, 14 26340 San Asensio (La Rioja) CIF A26164582

## Prelicios de one stanto se di de la ción

Descuento

Haga una pregunta sobre este producto

#### Electronicación?n anual

20.000 botellas.

#### Localizacio?n de vin?edos

San Asensio - Rodezno - Haro - Rioja Alta

#### Variedades de uva

Tempranillo 100%

#### Proceso de elaboracio?n

Selección manual de los mejores racimos de nuestras parcelas situadas en Rioja Alta y vendimiados en cajas de pequeño volumen con el máximo cuidado.

Dentro de la bodega, los granos de uva son sometidos a estrictos controles de selección, antes de pasar a pequeñas tinas de madera de roble francés, dónde tendrá lugar la maceración pre fermentativa durante 24 horas a una temperatura de entre 5º y

La fermentación alcohólica y maloláctica tendrá lugar en las mismas tinas de madera de roble francés. Crianza en barricas de roble francés durante 12-14 meses y posterior redondeo en botella en nuestros calados durante al menos 10 meses previa salida al mercado. .

#### Grado de alcohol

14%

## Temperatura de Servicio

16º-18ºC

#### Notas de cata

De color rubí intenso, limpio y de capa media alta. Nariz muy intensa, la primera sensación es especiada con presencia de toques de pimienta, regaliz y cacao que resaltan sobre un fondo de fruta negra madura con la evolución del vino en la copa donde aparecen tonos balsámicos, a anís, y licorosos.

Entrada en boca sedosa, con un paso envolvente y goloso donde se aprecian las notas especiadas y mentoladas en perfecta armonía con todos los matices varietales de la uva y torrefactos proporcionados por la madera