



*Bodegas Perica*

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

---

## David Perica Selección Familiar (x6)



Producción y Crianza en Rioja



*Bodegas Perica*

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

---

Descuento

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

**Elaboración anual**

20.000 botellas.

**Localización de vinedos**

San Asensio - Rodezno - Haro - Rioja Alta

**Variedades de uva**

Tempranillo 100%

**Proceso de elaboración**

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 tinajas de madera de roble francés, donde tendrá lugar la maceración pre fermentativa durante 24 horas a una temperatura de entre 5º y 7º.

La fermentación alcohólica y maloláctica tendrá lugar en las mismas tinajas 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