

# Siglo



## CRIANZA



**VISUAL / VISUAL:** Intense red colour with tawny hues.  
*Color rojo intenso con matices atejados.*



**NOSE / OLFATO:** Intense, elegant with ripe fruit and undergrowth scents. You can find aromas of spices, butter and vanilla from the oak barrel ageing.

*En nariz es un vino intenso, elegante, con fruta madura, notas de sotobosque y donde destacan sus aromas a especiados, mantequilla y vainilla de su crianza en barrica.*



**TASTE / GUSTO:** Elegant, mellow, fresh, ripe, with velvety tannins.

*En boca es un vino elegante, fino, fresco, maduro y con un tanino aterciopelado.*

**PAIRING / MARIDAJE:** Goes well with red meat, pork, chargrilled vegetables and cured cheeses



*Perfecto con carnes rojas, cerdo, verduras a la brasa y quesos curados.*

## TERROIR / VIÑEDO:

Grapes come from the vineyards of "Rioja Alta" and "Rioja Oriental". Vineyards located in "Ribafrecha" of the Tempranillo variety planted in trellis with clay and limestone soil at 500-600 meters (1600-2000 ft) altitude and more than 30 years of age. "Uson" is a Grenache vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 30 years of age. "La Vellida" is a Graciano vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 30 years of age.

*Uva procedente de viñedos de la Rioja Alta y Rioja Oriental. Viñedos ubicados en "Ribafrecha" de la variedad Tempranillo, plantado en espaldera con suelo arcillocalcáreo a 500-600 metros de altura y más de 40 años de edad. El viñedo "Uson" es un viñedo de la variedad Garnacha, plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 30 años de edad. El viñedo "La Vellida" es un viñedo de la variedad Graciano plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400- 500 metros de altura y más de 30 años de edad.*

## VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo, Garnacha, Graciano.

## AGEING / CRIANZA:

Barrel: 12 months. French oak barrels.

Bottle: At least 12 months.

*Barrica: 12 meses. Barrica de roble francés.*

*Botella: 12 meses mínimo*

## WINE MAKING / VINIFICACIÓN

For the elaboration of this wine, we choose the harvest dates according to the optimum point of maturation of each variety and its location in the appellation. Manual harvest for a better treatment of our bunches. Fermentation in stainless steel tanks, maceration for 20 days and 4-5 daily manual pumping over. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French oak barrels for 12 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle for at least 12 months.

*Para la elaboración de este vino, elegimos las fechas de vendimia en función del punto óptimo de maduración de cada variedad y su ubicación en la denominación. Vendimia manual encaminada a un mejor trato de nuestros racimos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Fermentación maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa durante 12 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero durante al menos 12 meses.*

