

# Siglo

## TINTO

D.O.Ca Rioja (Spain)



**VISUAL / VISUAL:** Intense cherry-red color.  
*Color rojo cereza de gran Intensidad.*



**NOSE / OLFATO:** This wine stands out for its red fruit, black fruit and licorice aromas.  
*Este vino destaca por sus aromas a fruta roja fruta negra y regaliz.*



**TASTE / GUSTO:** Fresh, round with a multitude of nuances that recall the black fruit. It has a long aftertaste.  
*En boca es un vino fresco, redondo con multitud de matices que recuerdan a la fruta negra. Tiene una larga retronasal.*



**PAIRING / MARIDAJE:** Goes well with turkey, pork, chargrilled vegetables, black pudding and spicy dishes.  
*Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos picantes.*

## TERROIR / VIÑEDO:

Grapes come from the vineyards of "Rioja Alta" and "Rioja Alavesa" with Atlantic influence. Vineyards located in different plots of the Tempranillo and Grenache varieties with a variety of soils at 500-600 meters (1600- 2000 ft) altitude.

*Uva procedente de viñedos de la Rioja Alta y Rioja Alavesa con influencia climática atlántica. Viñedos ubicados en diferentes fincas de las variedades Tempranillo y Garnacha con variedad de suelos a 500-600 metros de altura.*

## VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo, Garnacha.

## WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The harvest in "Rioja Alta" and "Rioja Alavesa" is very demanding in terms of the decision of the optimum point of maturation. The last weeks of September and the initials of October are chosen for this wine. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature.

*La vendimia en Rioja Alta y Rioja Alavesa es muy exigente en cuanto a la decisión del punto óptimo de maduración. Las últimas semanas de Septiembre y las iniciales de Octubre son las elegidas para este vino. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.*

