TERRITORIO TARÓN

LA UVA
Territorio Tarón se elabora de una selección de viñedos de los 4 pueblos que forman la bodega: Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca. Cada año se eligen los mejores viñedos de cada pueblo, que tienen como denominador común ser viñedos en vaso de más de 35 años, de bajo vigor, ubicados en laderas, pretendiendo expresar así en el vino las características de la añada y haciendo partícipes a los mejores viñedos del Territorio Tarón.

PRODUCCIÓN AÑO
2017

VARIEDADES
Tempranillo.

SUELOS
Arcillo calcáreos y de canto rodado.

VENDIMIA
Tercera y cuarta semana de septiembre, en remolques de baja capacidad.

ELABORACIÓN Y CRIANZA
Elaboración en depósito de acero inoxidable, fermentación a temperatura controlada y crianza posterior de 24 meses en barrica de roble americano nueva. Permanece en botella al menos un año y medio antes de su comercialización.

EMBOTELLADO
Febrero de 2022, sin ningún proceso previo de estabilización. 14 % Alc. Vol. Contiene Sulfitos.

PRODUCCIÓN AÑO 2017
34.325 botellas de 0,75 litros.

T.ª CONSUMO Y MARIDAJE
Consumir preferentemente a 18 ºC aprox. Ideal para acompañar con carnes rojas, guisos y quesos curados.

CATA

Color rojo-guinda, con ciertos destellos rubís, de capa media-alta.

Nariz seria, elegante y bastante compleja, limpia y franca. Con intensidad alta donde predomina la fruta madura compotada con recuerdo avainallado y un regaliz atabacado muy fino dándole complejidad.

La entrada en boca es potente, carnosa, con buena estructura y acidez, con tanino presente y redondo. El final en boca es largo. Tiene potencial de guarda y un posgusto persistente, amplio y placentero.

@bodegastaron

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALTA

BODEGAS TARÓN
RIOJA ALTA

www.bodegastaron.com
Ctra. Miranda s/n. E-26211Tirgo (La Rioja) España.
T.: +34 941 30 16 50 • info@bodegastaron.com