

# EL TRACTOR



BOTELLA No. 9.435 / 25.720



**El Tractor Vendimia Seleccionada es un vino moderno, atractivo a la vista, expresivo y amable en boca. Un gran vino que persiste en el tiempo para su mayor disfrute.**

**Denominación de origen:** D.O. Calificada Rioja.

**Tipo de vino:** Tinto con bodega.

**Varietades de uva:** 75 % Tempranillo y 25 % Graciano.

**Viñedos y vendimia:** Viñedos propios. Vendimia manual con doble selección en campo y en bodega mediante mesa de selección (selección de racimos y granos).

**Vinificación:** Maceración pre-fermentativa en frío durante 48-72 horas seguida de fermentación controlada entre 28 °C y 30 °C realizada en depósitos de hormigón. Realización de dos remontados diarios durante los primeros ocho días, acabando con un remontado suave cada dos días. Fermentación maloláctica en bodega.

**Envejecimiento:** 24 meses en bodega bordelesa nueva de roble francés (90 %) y americano (10 %) con trasiegos regulares cada 6 meses.

**Color:** De aspecto muy atractivo, presenta una alta intensidad de capa con color rojo picota y matices violetas.

**Aroma:** Aroma intenso a frutas rojas y negras maduras, acompañadas de notas florales y aromas lácteos perfectamente integrados con notas de sotobosque, caramelos de crema y cacao.

**En boca:** Profundo, equilibrado y con alto contenido en taninos nobles. Retrogusto con fruta negra marcada. Amplio y largo.

**Conservación:** Mantener a temperatura constante e inferior a 16 °C, humedad cercana al 80 % y ambiente oscuro.

**Temperatura de servicio:** Entre 16 °C y 18 °C.

**Maridajes recomendados:** Todo tipo de quesos, embutidos, carnes y verduras. También con pescados grasos y foie.

MARQUÉS DE ARIZA