

Rondan Crianza

Este vino toma su nombre del viñedo RONDAN, propiedad de Bodegas Sáenz de Santamaría donde se cultiva fundamentalmente la variedad Tempranillo de gran calidad.

Reparto varietal:

90% tempranillo
10% garnacha

ELABORACIÓN

Recogida de uva manualmente en su momento óptimo de maduración.

FERMENTACIÓN

Se realizó a temperatura controlada con largas maceraciones. De este modo se consiguió un gran vino muy apto para someterlo al proceso de Crianza, Basado en su estructura y gran color. Este crianza se inició en barricas de roble americano, prolongándose durante 18 meses y en este intervalo de tiempo se le realizaron tres trasiegos anuales. Una vez finalizado el proceso continuó con la crianza en botella, reposando hasta llegar al momento adecuado para su comercialización.

VINO

Rondan Tinto Crianza es el resultado de la delicada elaboración y crianza así como la gran calidad de las uvas con las que ha sido elaborado obteniendo finalmente un vino de color rojo rubí brillante de capa intensa con aromas donde se perciben notas de arándanos, expresión frutal de fondos asilvestrados y matices a torrefactos que lo denota la crianza.

EN BOCA

es sabroso, muy equilibrado y armonioso, con un largo final de notas tostadas.

TEMPERATURA

ideal de consumo es de 18°.



RONDAN CRIANZA