

Hacienda El Ternero

SELECCIÓN ESPECIAL 2022



Este vino es el que mejor explica la extraordinaria calidad de la finca de Hacienda El Ternero.

Elaborado con la selección de las mejores uvas de tempranillo de más de 30 años y criado en barricas de roble francés durante 16 meses, este vino aúna la frescura y la mineralidad propias de la altura y caliza de nuestros suelos con la cremosidad de la justa crianza en roble y en botella.

Localización

El Ternero. Pequeño enclave castellano del s. XI entre Villalba de Rioja y Sajazarra, situado en las laderas norte de los montes Obarenes, en Rioja Alta.

Viñedo

35 Has. de más de 30 años, seleccionadas entre las 118 de la finca.

Añada

2022. Añada muy buena para la D.O.Ca. Rioja y para Hacienda El Ternero.

Variedad

Tempranillo 100%.

Crianza

16 meses en barricas de roble francés de entre 1 y 5 años.

% Alc.: 14,50 %.

Nota de cata

Vino de capa cubierta y color granate vivo y brillante.

Nariz intensa, compleja y cambiante según lo vamos oliendo, con notas de fruta roja madura, balsámicos y minerales propios de los suelos calizos de la finca. Según movemos la copa aparecen sutiles notas de frutos rojos, rodeadas de amables notas de caramelo y tofe.

Boca intensa, amable, elegante y redonda. Gusto acorde a la nariz, con frutos rojos y notas minerales calizas. Un vino elegante y con una buena frescura integrada que también nos augura un gran potencial de guarda.

Maridaje:

Vino ideal para maridad con carnes, sobre todo de cordero a la brasa, guisos y potajes pimentonados, y con pescados grasos y quesos de pasta dura.

Temperatura de servicio recomendada entre 16 y 18ª C.

