

# PERAMOR



## RIOJA CRIANZA

### Vino Tinto



Origen	D.O.Ca Rioja
Zona	Calahorra (Rioja oriental)
Variedad	90% tempranillo + 10% garnacha
Edad viñedo	25 años

Producción	10.000 botellas
Suelo	Franco-arenosos / Aluviales
Altura	400m
Viticultura	Tradicional



### Elaboración

Tipo de vendimia	Mecanizada / Manual
Fermentación alcohólica	10 días aprox.
Fermentación maloláctica	10 días aprox.
Tiempo en bodega	Mínimo 12 meses
Tiempo en botella	Mínimo 12 meses
Alérgenos	Sulfitos



### Viñedo

Todos los viñedos están ubicados a menos de media hora de la bodega, asegurando una entrada rápida de la uva tras la vendimia. La altitud de los viñedos varía entre 370 y 400 metros, con riego por goteo en la mayoría de las parcelas para mitigar el impacto de las altas temperaturas de la zona. Los suelos son una combinación de aluviales y arcillosos. Los coupages se realizan teniendo en cuenta las características organolépticas de añadas anteriores para lograr la máxima consistencia.

### Nota de cata



Color	Color cereza brillante con una lagrima untuosa.
Nariz	Aromas intensos a fruta fresca madura, con notas especiadas y de regaliz.
Boca	La entrada en boca es agradable y estructurada. Es un vino fresco a la vez que goloso.



### Consumo y conservación

Marida perfectamente con carnes rojas y guisos.



### Logística

Botella	
GTIN13	8437010690389
Tipo	Bordelesa
Caja	6 Botellas
GTIN14	28437010690383
Pallets	
Clase	EUR USA
Cantidad de botellas	750 900



**copaboca**  
*Bodega familiar*

[www.copaboca.com](http://www.copaboca.com)