

EDIVINS

Club de vinos y enoteca

ENTREGA OCTUBRE 2020

Plaça Joan Serrats, 7. 08760-Martorell. Telf: 93 774 23 87

www.edivins.com

Selección Crianzas de La Rioja

La tradicional vocación de excelencia de los vinos de Rioja les ha permitido consolidar su imagen de prestigio entre los consumidores y convertirlos en la referencia en cuanto a calidad para la vitivinicultura española, tanto con sus vinos de estilo más clásico, cuyas cualidades únicas para el envejecimiento son admiradas por los consumidores de todo el mundo, como con una nueva generación de vinos innovadores.

La Denominación de Origen Calificada Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del río Ebro. Se divide en tres grandes zonas: Rioja Alta, Alavesa y Oriental. En sus más de 65.000 hectáreas, sus pueblos y sus viñas desarrollan una personalidad propia, haciendo de Rioja una tierra única.

En su conjunto, la Denominación posee una diversidad de suelos (arcillo calcáreos, arcillo ferrosos y aluviales son los tres dominantes), así como de microclimas (orientación del viñedo, protección de los vientos, etc.), que otorgan a los vinos unas peculiaridades únicas y permiten, en función de las variedades y técnicas de cultivo aplicadas, elaborar un amplio abanico de vinos con personalidad diferenciada en el marco de una identidad común perfectamente reconocible.

Esta selección de 6 tintos de crianza representa la diversidad de estilos, paisajes, Subzonas, técnicas de elaboración y personalidad de los vinos de la Denominación De Origen Calificada más famosa del estado.

**OFERTA
CLUB
69,95€**



**La Selección incluye: 1 Martinez Lacuesta Crianza 2016
1 Sierra Cantabria Crianza 2016
1 Luis Cañas Crianza 2016**

**1 Obalo La Encina 2017
1 Rolland Galarreta Rioja 2014
1 Viña Ane Autor 2016**



MARTINEZ LACUESTA

Variedades: Tempranillo, Graciano y Mazuelo

Crianza: 18 meses en roble americano y 6 meses en botella

De color rojo cereza, con borde granate y aromas potentes de frutas maduras, especias dulces y cacao fino. En boca es sabroso, carnoso y especiado.

OBALO LA ENCINA

Variedades: Tempranillo

Crianza: 14 meses en roble francés

De profundo color cereza picota y capa profunda. Aromas de frutos rojos de pepita, cereza y ciruela, con sutil aporte de la madera en segundo plano. Amplio y contundente en boca, con buen recorrido por todo el paladar, predominando la fruta sobre los especiados de la barrica, que lo complementan y amplían en el final de boca. Armonioso y con buen postgusto.





SIERRA CANTABRIA CRIANZA

Variedades: Tempranillo,

Crianza: 14 meses en roble americano y francés

Rojo-rubí de intensidad media-alta, con ligeras tonalidades anaranjadas. Aroma intenso con ligeras notas lácticas, frutos rojos y especias. Muestra un buen desarrollo de los aromas secundarios de la crianza. En boca se muestra sabroso, con taninos maduros en buen equilibrio acidez-alcohol. El carácter frutal domina ligeramente sobre los sabores de tostados, torrefactos, cacao y vainilla, dotándole de complejidad.

ROLLAND & GALARRETA

Variedades: Tempranillo

Crianza: 14 meses en roble americano

Color muy concentrado, de color cereza oscuro. Vivo y delicado en nariz, con notas de regaliz y fruta fresca, típicas de la variedad Tempranillo, con notas especiadas. Muestra también aromas de fruta compotada. Amplio y carnoso en boca, pero elegante, complejo y poderoso. Destacan los taninos suaves y las notas de regaliz. Es un vino con estructura y un final sedoso, largo, delicioso y persistente.





LUIS CAÑAS CRIANZA

Variedades: Tempranillo Y Garnacha

Crianza: 12 meses en roble francés y americano

Color rojo picota. En nariz destaca su carácter frutal con notas de fresa y plátano, aparecen recuerdos a vainilla, madera de cedro, hojarasca, junto con notas balsámicas. En boca es envolvente y denso con tanino potente pero redondo. En retrogusto vuelven a aparecer recuerdos de fruta y la acidez que refresca el conjunto del vino.

VIÑA ANE AUTOR

Variedades: Tempranillo

Crianza: 12 meses en roble francés, americano y húngaro

Color Carmín oscuro con fondo de violeta, con ribetes rosa violácea muy marcada. En nariz destaca su vinosidad con toques minerales sobre tostados suaves y frutos de hueso. De mucha intensidad en boca, con un marcado sabor del hollejo de la uva macerada. El tanino también está presente pero la abundante salivación que provoca hace que se funda en boca dejando un paso agradable e interesante. Retrogusto muy intenso y de carácter primario (fruta roja).

