

# CANCHALES

## VINO TINTO JÓVEN “La versatilidad de un joven”



### DESCRIPCIÓN

Vino joven de “Rioja Alta”. Al abrir este vino descubrimos los viñedos de Cenicero en toda su expresión.

### VIÑEDO

100% Tempranillo de Cenicero: Arcillo-calcáreo. Edad 15-20 años. Altura 450mts.  
Viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria.  
Clima influencia Atlántica.

### VENDIMIA

Selección parcelaria respetando la autenticidad de la tierra, para obtener la máxima expresión en aromas primarios frutales y florales.

### VINIFICACIÓN

Elaboración clásica de Rioja Alta donde se cuidan todos los detalles de la fermentación. Se embotella sin envejecer en barrica.

Apto para veganos por utilizar proteínas vegetales para la clarificación. El embotellado tuvo lugar en diciembre 2018

### ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos. Contiene sulfitos.

### NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo, con irisaciones violáceas, bien cubierto, cristalino, limpio y brillante.

Aroma complejo que combina la concentración frutal a cereza, frambuesas, moras con ligeros fondos florales.

La boca es carnosa, redonda, envuelve al paladar su carácter frutal con una explosión de frutas rojas, violetas y regalíz de palo. Con taninos redondos perceptibles y buena acidez.

Este joven tinto tiene un personalidad elegante basada en el respeto al viñedo y al terroir.

# CANCHALES

## YOUNG RED WINE “The versatility of a young wine”



### DESCRIPTION

Young wine from “Rioja Alta”. *The moment this wine is opened it uncovers the expressiveness of Cenicero’s vineyards.*

### VINEYARDS

15 to 20 years old vineyards, 100% located in the village of Cenicero. Calcareous – clay soil. Age 15-20 years old. Altitude 450 metres. Sustainable viticulture with minimum phytosanitary intervention. Climate with Atlantic influence.

### HARVEST

Selection done at the plots always with the terroir authenticity in mind, to be able to obtain the maximum expression of primary aromas such as fruity and floral

### VINIFICATION

Classic Rioja Alta elaboration taking care of all the fermentation details. It is bottled without ageing in barrel. Suitable for vegans as only vegetable proteins are used for clarification. Bottling took place in December 2018.

### ALERGENS

Gluten Free. Suitable for vegans . Contains sulphites.

### TASTING NOTES

Red violet colour, with purple iridescence, well cover, crystalline, clean and bright . Complex aroma combining fruit concentration to cherry, raspberry and blackberry with slight floral ending. In mouth is meaty, round, wrapping the palate with its fruity character and an explosion of red fruit, violet and liquorice. With round noticeable tannins and good acidity. This young red wine has an elegant personality based in the respect for the vineyard and the terroir.