

CORAZ

FINCA LA ESCLAVITUD



En el paraje de Corazabe, bajo los Montes Obarenes, entre pequeños bosques y caminos sinuosos, descubrimos Finca la Esclavitud.

Sus viñas viejas descansan al remanso de una ermita con forma de guardaviñas. Con sus uvas elaboramos una edición especial de 2.333 botellas, un vino excepcional, profundo, equilibrado y lleno de carácter.

Un homenaje a la cueva monástica de tiempos visigóticos donde se respira espiritualidad, naturaleza y vida. El zorro, guardián del viñedo, con su astucia y sabiduría, protege estas tierras altas al pie de la montaña.

Elaborado con las mejores uvas Tempranillo de la añada 2019, procedentes de la excepcional viña Finca La Esclavitud, vendimiadas y seleccionadas a mano. Hace la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, continuando su crianza en las mismas hasta los 2 años. El resto de su vida permanece en botella afinándose antes de su comercialización.

En nariz es elegante y sutil, respetando los matices más auténticos de la variedad Tempranillo de la Rioja Alta. Destaca la fruta, que se ensambla perfectamente con la madera mostrando toques de especias, café y chocolate. En boca es largo, redondo, sedoso, fino y muy bien equilibrado.

Formato: estuche de madera individual o caja de madera de 6 botellas con impresión digital en las tapas.



14,5% Vol.

Todo tipo de carnes, legumbres, platos de caza, ibéricos y chocolate amargo. Servir entre 15° y 17°C.



8 437005 169 043



BODEGAS PUENTE DEL EA

Camino del Aguachal, s/n • 26212
Sajazarra, La Rioja (España)
Tel. +34 941 320 405
info@puentedelea.com

www.puentedelea.com

