

Siete tinto

Vino orgánico certificado

DENOMINACIÓN

DE ORIGEN:	Rioja
SUBZONA:	Rioja Baja
CLIMA:	Continental - Mediterráneo
UVA (S):	80% Tempranillo Tinta, 10% Garnacha Tinta, 10% Mazuelo
SUELO (S):	Arenoso, pedregoso, piedra caliza
ALTITUD:	600 - 700 metros
EDAD DE LA VIÑA:	25 - 45 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Ecológica certificada
PODA:	Espaldera y vaso
PRODUCCIÓN:	3000 cajas



Siete tinto está elaborado combinando adecuadamente tecnología e innovación con la tradición en el cultivo de las explotaciones agrícolas de dos generaciones utilizando métodos ecológicos para la obtención de los mejores vinos. La situación de los viñedos se reparte entre varios municipios, Calahorra, Andosilla y San Adrián, de la denominada “Rioja Mediterránea” con inviernos fríos, primaveras y otoños suaves y lluviosos, y veranos cálidos y secos. Los terrenos presentan texturas diversas predominando las calizas, arenas, arcilla y grava. De esta forma, la adecuada combinación de clima y “terroir” que presenta nuestra localización, propicia la obtención de vinos elegantes con suaves taninos.

Siete Tinto, es un vino joven de Rioja, balanceado y con cuerpo, que se obtiene de un coupage especial de las más nobles variedades típicas de nuestra tierra certificadas de agricultura ecológica. Presenta un bonito color rojo picota con tonos violáceos muy limpio de capa media alta. Su aroma es completo, afrutado y viene arropado con tonos especiados de clavo y vainilla.

Presenta la acidez propia de las uvas utilizadas lo que le proporciona una agradable frescura y buena persistencia retronasal. Su paso en boca es suave y carnoso con unos taninos muy ajustados lo cual invita a seguir bebiéndolo. Siete Tinto es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con los hermanos Andrés y Ramón Serrano, pioneros en la agricultura ecológica en Rioja.

Vinificación: Fermentación por separado de cada variedad de uva en depósito de acero inoxidable, procediendo a continuación a realizar el coupage de las tres variedades tempranillo, garnacha y mozuelo. Con un filtrado suave antes de su embotellamiento.

Carácter: Fresco, floral, color rojo picota, aroma completo, afrutado y con tonos especiados de clavo y vainilla.

Gastronomía: tapas, pintxos, arroces, pastas, legumbres, carnes rojas y de caza, incluso pescados.