

SEGARES LAS LLECAS SEMICRIANZA 2016



INFORMACIÓN GENERAL

Marca	Segares
Tipo de vino	Tinto Joven con barrica. Semicrianza
Añada	2016
Número de botellas	15.000 botellas

VIÑEDOS

Denominación origen	DOCa Rioja/Rioja Baja
Finca	Viñedos familiares, "Las Llecas de Campana", Galilea (La Rioja)
Año de plantación	Marzo, 1988
Superficie	7,50 ha
Altitud	620 m
Rendimiento	6.500 kg/ha
Conducción	Secano-Espaldera
Tipo de suelo	Arcillo-limoso, cascajos y arenas pobres
Variedad uva	100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Vinificación	Maceración en frío. Fermentación continua. Clarificación suave y filtración ligera
Crianza en barrica	6 meses en barrica 100% roble americano
Crianza en botella	>3 meses de crianza en botella
Grado de alcohol	13,5% Vol
Consumo óptimo	Dentro de los 6 años siguientes a su cosecha

PACKAGING

Tipo de botella	Bordeaux
Capacidad	750 ml
Embalaje	6 botellas/caja cartón tumbada
Palet	100-125 cajas/Europalet 600-750 botellas/Europalet



NOTA DE CATA

Cereza amoratado con reflejos malva. Explosión de fruta roja, fresón, cereza y moras con integradas notas de cacao y elegantes matices de cedro. Chispeante entrada en boca, de cuerpo medio, fácil paso y destacables notas de frutos del bosque y largo postgusto

MARIDAJE

Al ser un vino fresco con un ligero toque de madera, lo hace perfecto para pasta, ensaladas, barbacoas y arroces especiados estilo oriental

Temperatura de servicio 15^o-17^oC

PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

Seleccionado por el club de vinos Sociedade da Mesa de Brasil para distribuir a sus socios en el mes de septiembre, 2013 (añada 2012)

88 puntos *Guía Peñín de los Vinos de España*, 2012 (añada 2009)

Recomendado en el concurso internacional *Decanter World Wine Awards*, Londres, 2012 (añada 2009)

Medalla de Bronce *Catavinum, Guía de los Vinos de España*, 2011 (añada 2009)