

D.O. Rioja

Baigorri

90% Tempranillo, 5% Garnacha y pequeñas proporciones de otras variedades

Tras una vendimia manual y selectiva, la uva despalillada se ha seleccionado a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección por vibración y peso. Largas maceraciones y fermentaciones intracelulares con levaduras autóctonas en depósitos troncocónicos de acero inoxidable y en tinas de roble. Remontados naturales y extracción final por gravedad. La fase de crianza dura 14 meses en barricas de roble francés y americano. Vino de color picota intenso de capa media alta. Sobresalen aromas a fruta negra y fruta compotada, especias y lácteos. En boca es elegante, fresco y sedoso y demuestra una larga vía retronasal.

Faustino

Tempranillo

Desde Eluterio Martínez Arzok hasta la cuarta generación que ocupa actualmente la dirección de la bodega han pasado más de 150 años de tradición y saber hacer en el mundo del vino.

El color es rojo cereza muy brillante y de bella capa. En nariz es franco, con aromas de frutas negras maduras, ligeros tostados de buena madera y especias dulces con elegantes matices balsámicos y al final algo de vainilla, fruto de la crianza en barrica. La entrada en boca es potente y fresca, con una buena evolución. Carnoso, envolvente y equilibrado. El paso es sedoso con dulzura y amabilidad, apreciándose en el fondo la vainilla de nuevo, con un postgusto duradero, arropado por una elegante frescura de francos y gratos aromas.

XIII Lunas

45% Garnacha y 55% Tempranillo

En un año, la luna realiza 13 giros en torno a la tierra. Es decir, completa 13 lunaciones. El vino tinto XIII Lunas se elabora con uvas de viñedos plantados en el Valle de Najerilla, en la subzona de la Rioja Alta, y su procedencia imprime inequívocamente su carácter. Fermentado en depósito de acero inoxidable y crianza de 12 meses, en barricas de 225 litros de madera francesa y americana, el equivalente a los trece cielos lunares.

Color rojo rubí con reflejos bermellones, brillante. La nariz es envolvente y densa, con aromas de crianza en barrica bien integrados con las notas frescas de frutos rojos provenientes de la Garnacha y la Tempranillo. En boca es fresco, armónico, sedoso, con una estructura tánica delicada y elegante. Aromas francos en boca, reflejo de la nariz.

Barón de Ley

Maturama

Barón de Ley apostó por la recuperación de esta variedad de uva, y encontramos su mejor expresión en este vino. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Posterior crianza en barricas de roble francés durante 12 meses.

Color picota oscuro con reflejos granates. Limpio, brillante y de capa alta. En nariz, fruta negra madura y compotada. Higos y uvas pasas. Aromas finos y elegantes a madera noble, con recuerdos a tabaco de pipa y cacao. Intensidad muy agradable. Entrada en boca donde se percibe un cuerpo y estructura media, con un tanino muy bien integrado y goloso, pero con personalidad. Acidez que aporta frescura, con retronasal de tostados y chocolate. Intensidad y posgusto medios.

Arienzo de Marqués de Riscal

Tempranillo, Graciano y Mazuelo

Este es un crianza que destaca por su gran versatilidad. Con la esencia más pura de un Rioja y con los más altos estándares de calidad.

Vino fresco, frutal con agradable entrada en boca, recordando frutos rojos entremezclados con aromas de la madera, a coco y vainilla. Amplio en boca, persistente, y con carácter, deja clara la calidad de los frutos elaborados.