

13,5%
vol.
alcohol

75cl

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB
casalbor.com



HIZAN **CRianza**



ELABORACIÓN

La uva, vendimiada a mano en cajas de 20 Kg., fermenta durante 9 días entre 23 y 28°C de temperatura, seguidos de una maceración de 10 días.

Durante este tiempo se lleva a cabo el proceso de remontado diario en aquellos momentos en que se alcanza la máxima temperatura de fermentación.

Posteriormente, HIZAN CRIANZA pasa 15 meses en barrica y otros 12 en botella hasta su comercialización.



UVA

100% Tempranillo.



VISTA

Rojo picota con reflejos violáceos en capa fina.



NARIZ

En nariz, intensidad alta en copa quieta y conforme movemos en vino, aparecen notas de frutas rojas maduras incluso aromas a confitura y un toque de madera, que conforme se va oxigenando el vino, se va haciendo más característico y salen recuerdos a regaliz, cacao y chocolates.



BOCA

En boca, se trata de un vino de suave entrada, taninos muy suaves, es un vino untuoso y con mucho potencial, buena acidez y retronasal de fruta confitada.



MARIDAJE

Carnes asadas y quesos curados.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 16° y 18° C.