



ELABORACIÓN

Rodeada de viñedos de tempranillo, la bodega donde se elabora se encuentra en el corazón de la Rioja Alavesa, a los pies de la Sierra de Cantabria y en suelos perfectos para su cultivo.

Viñedos de más de 40 años que se vendimian sólo cuando la uva alcanza su maduración óptima; ya en bodega, se procede a una exhaustiva selección manual y al despalillado.

Posteriormente se inician la fermentación alcohólica y la maloláctica. Nos adentramos entonces en el proceso de crianza, en el que el vino permanece en barricas de roble en las mejores condiciones de temperatura y humedad, hasta lograr la madurez deseada. Una vez embotellado, envejece durante al menos 14-16 meses más hasta obtener su característico bouquet.

SPES es un vino de clara influencia atlántica, que refleja ese mimo y cuidado en su selección y elaboración.

GALARDONES



ORO
C. Mondial Bruxelles



PLATA
Rioja Masters



PLATA
Mundus Vini



BRONCE
Int. Wine Challenge



BRONCE
Decanter WWA



UVA

100% Tempranillo.



VISTA

Vivo y cubierto, de capa seria.



NARIZ

Intenso. Vino bien ensamblado en aromas. Con notas de fruta fresca y golosa y toques balsámicos de madera, bien conjuntados. También aparecen las notas especiadas (como las de cedro).



BOCA

Invade la boca de forma amplia y aterciopelada. Con una estructura bien definida por su acidez, característica de Rioja, y su elegancia. Posgusto muy largo y agradable.



MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes, asados, caza y quesos curados.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 15° y 16° C.

CASALBOR MÉXICO

Calle San León MZ 626 L.1
Colonia: Santa Úrsula Coapa. Delegación: Coyoacán
4650 – Ciudad de México
www.casalbor.com