



# 9 BARRICAS

RIOJA VEGA



## VARIEDAD/VARIETY

Tempranillo, Graciano. / Tempranillo, Graciano.



## ENVEJECIMIENTO/AGEING

20 meses en barrica y un mínimo de 9 meses en botella./  
20-month ageing in oak barrels, followed by at least 9 months  
bottle ageing.



## NOTA DE CATA/TASTING NOTES

Color rojo cereza de marcada intensidad, limpio y brillante. Complejidad e intensidad aromática con recuerdos balsámicos y minerales sostenidos por notas de toffe aportadas durante su crianza. Plenitud y volumen desde el inicio, buena estructura con notas de eucalipto y viveza. En un su untuoso postgusto aparecen tostados y deja un largo recuerdo cálido y sedoso./ Deep cherry red, clean and bright. Complex and intense aromas, hints of eucalyptus and minerals on a basis of toffee notes from the barrel ageing. Full and ample from the start, lively and with a good structure and notes of eucalyptus. The soft aftertaste reveals toast flavours. A pleasant and warm memory lingers on.



## MARIDAJE/PAIRING

Legumbres, patés, serranos, ibéricos, caza y quesoas semicurados./ legume, paté, Serrano and Ibérico han, game and semi-cured cheeses.