



VIÑA HERMINIA

Viña Herminia Crianza 2022 Equilibrado, elegante y untuoso

Viña Herminia se sitúa en un entorno singular entre el río Ebro y la Sierra de Yerga, una zona montañosa de alto valor ecológico y enológico. Sus viñedos se extienden por las faldas del Monte Yerga, entre los 400 y los 700 metros de altitud. La altitud, la posición y la influencia del clima mediterráneo, proporcionan las horas de sol, la temperatura y la humedad ideales para las variedades de uva con las que se elabora Viña Herminia Crianza: Tempranillo y Garnacha.

Su crianza de 12 meses le otorga un carácter complejo y frutal, vivo y limpio. Es un vino redondo y amplio, reflejo del buen hacer y la tradición de Rioja.

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: De color rojo granate con tonos picota.

Aroma: En nariz es elegante y complejo. Frutal y envolvente, con notas de fruta roja y notas de crianza en barrica perfectamente integradas.

Sabor: En boca resulta equilibrado, redondo y untuoso, con un largo final agradable.



MARIDAJES:

CARNES ROJAS	PLATOS DE CAZA
QUESOS CURADOS	PLATOS DE CUCHARA

Roble americano y francés. 12 meses

16º C

Tempranillo
Garnacha
Graciano

14º alc. vol.

