



ALTÚN

CRIANZA

Vino elaborado mediante sistema tradicional con uva despalillada de Tempranillo de viñedos propios, previamente escogida en mesa de selección.

La crianza se realiza en barricas de roble Francés y americano al 50%.

MARIDAJE

Debe consumirse en torno a los 17°. Marida estupendamente con carnes rojas, guisos de legumbres, también acompañando de chuletas de cerdo o ternera fritas, pato braseado con aceitunas.

Elaboración:

Sistema tradicional con uva despalillada

Procedencia de la uva:

100% de viñedos propios.

Variedades una uva:

100% Tempranillo.

Vendimia:

Manual y escogida en mesa de selección.

Crianza:

14 meses en barrica y 12 en botella.

Tipo de roble:

50% francés y 50% americano.

PREMIOS OBTENIDOS:

Altún Crianza 2005:

Medalla de oro Challenge internacional du vin 2008

Bodegas Altún S.L.

www.bodegasaltun.com

Tlf/Fax 945 609 317, Email: altun@bodegasaltun.com
C/Las Piscinas 30, 01307 Baños de Ebro, Rioja Alavesa