



### Ficha Técnica

# La Pinaleta

Bodega

**Viñedos Caminos de la Piedra**

Variedades

**80% Tempranillo - 20%  
(Garnacha - Mazuelo)**



**Viñedos de Fuenmayor  
D.O. Rioja**

Contenido  
Alcohol

**13,5°**

Envejecimiento

**13 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés de 225 litros**

Fermentación

**Durante 11 días en depósitos  
de 20.000 litros a temperatura  
de 25°C**

Tiempo de Maceración

**Durante 14 días con sus  
hollejos**

### Nota de Cata:

Es un vino de Villa, ya que las uvas se han obtenido de viñedos de la localidad riojana de Fuenmayor. Tras la selección de las mismas y su elaboración se procedió a darle una crianza en barrica nueva y de segundo año de roble francés de 13 meses. Se seleccionaron tres partidas en barrica de las variedades principalmente de Tempranillo con algunos aportes de Garnacha y Mazuelo. En nariz tiene aromas de frutillos del bosque con suaves notas especiadas de su paso por barrica, sensaciones de cacao, toffee, y algo de café. En boca es amplio y equilibrado, con un paso lleno de fruta roja madura y una elegante retronasal que recuerda a la crema de licor de guindas.