

Nota de Cata

De color rojo rubí y fondo púrpura.

Aroma de frutas maduras con notas balsámicas y tostadas.

Persistente gracias a sus taninos bien pulidos.

Largo post-gusto en el que resurgen balsámicos en la línea del regaliz, maderas nobles y minerales.

Temperatura de servicio de 16° a 18°.

Maridaje: Este vino es un compañero perfecto de cualquier plato de cocina mediterránea, carnes, pastas, guisos, quesos..



Tasting Notes

Red ruby colour with purple glints. Aromas of ripe fruits with hints of spices and oak. On the palate the wine is full bodied and elegant with dominate fruits of wild red, black and blue berries combined with balsamic, cedar wood and well pushed soft tannins. Gorgeous lengthy finish with balsamic mineral flavours.

Best served at 16° to 18°.

Food matches: This wine comes well with kinds of mediterranean food in general, meats and pasta.

XXIII CATA DE SOLIDARIDAD ROTARIA



Medievo Crianza 2013 ha sido elegido como el mejor vino de Rioja en la XXIII Cata de Solidaridad Rotaria organizada por el Club Rotario de Logroño para ofrecerlo en los clubs rotarios españoles y europeos. Esta iniciativa benéfica persigue entre otros objetivos la erradicación de la poliomielitis en el mundo.

Medievo Crianza 2013 has been chosen as the best Rioja wine in the XXIII Rotary Solidarity tasting organized by the Rotary Club of Logroño to be offered in all European Rotary clubs.

This charitable initiative aims among other objectives the eradication of poliomyelitis.

Rotary

Rotary Club de Logroño

TI 00 34941 262068 638 626825



XXIII CATA DE SOLIDARIDAD ROTARIA



Rotary

Rotary Club de Logroño

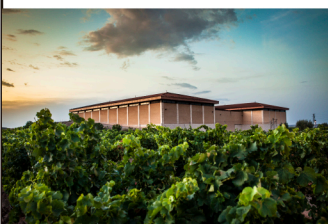


Nuestra historia

Our history



Bodegas del Medievo nace de la ilusión, el amor por la tierra y el empuje comercial de un grupo de agricultores y técnicos, cuyo objetivo ha sido crear vinos que fueran recordados. El resultado ha sido Medievo Crianza 2013 reconocido en esta singular cata de solidaridad Rotaria.



Bodegas del Medievo was born from the dreams of 4 families of wine growers and two wine experts. They wanted to create wines to be remembered.

FAMILIA - FAMILY

Unidos por un sueño en común todos los miembros de la familia Medievo trabajan cada día para elaborar vinos como Medievo Crianza 2013.



United by a common dream all family members work every day at the winery to produce wines like this Medievo Crianza 2013.

VINIFICACIÓN - VINIFICATION



Las modernas instalaciones de la bodega ocupan una superficie de 3500 metros cuadrados.

La capacidad para elaborar es de 2 millones de kg. y 2500 barricas, 80% de roble americano y 20% de roble francés.

The modern facilities of the bodega occupy a surface of 3500 square meters.

Production is over 2 million kg. of grapes with 2500 oak barrels 80% American oak and 20% French oak.

LOS VIÑEDOS - THE VINEYARDS

150 hectáreas de viñedos propios.

Variedades: 70% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Mazuelo y 10% Graciano.

Los viñedos se encuentran en la parte más elevada de la zona, a 500 metros de altitud con suelos arcillo-calcáreos y pobres en materia orgánica.



150 Hectares of Vineyard.

Varieties: 70% Tempranillo, 10% Grenache, 10% Mazuelo and 10% Graciano.

The vineyard extends by the highest zone of Aldeanueva de Ebro, 500 meters of altitude.

Grounds: Clay-calcareous, poor in organic matter.

Información del Vino

Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja.

Variedades: El Medievo Crianza es una mezcla de 80% Tempranillo, 10% Garnacha, Mazuelo 5% y 5% Graciano.

Vinificación: La uva se recibe en el punto óptimo de maduración. Después de la fermentación alcohólica y maloláctica el vino pasa a barricas de roble (80% americano y 20% francés) donde es envejecido durante 12 meses, para seguir su maduración y evolución en botella.



Wine Info

Region: D.O.Ca. Rioja.

Varieties: Medievo Crianza is a blend of 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo and 5% Graciano.

Vinification: The grapes are delivered to the winery at their optimum point of ripeness. After alcoholic and malolactic fermentation the wine passes into 80% American and 20% French-oak barrels where it is aged for at least 12 months followed by a further 6 months ageing in the bottle before release.