



NOTA DE CATA

NARIZ: equilibrio entre fruta y madera, un poco de chocolate y especias, frutas dulces, limpio, armónico, toque balsámico, madera integrada, algunas notas florales de rosas, untuosidad, con evolución: notas de caramelos de frutos del bosque.

BOCA: cuerpo ligero, sedoso, redondo, ligero bouquet, equilibrado, final largo.

Suelos, Viticultura y Enología

Nuestro **Tempranillo de autor**, proviene del mejor viñedo propio de Puente del Ea. De suelos calcáreos y pobres, cultivo de bajo rendimiento, para crear nuestro mejor Tempranillo. Este vino, proviene de una crianza de 18 meses en barrica francesa.

Potencial de guarda

5-6 años.

Tº de servicio

Servir entre 15º y 17ºC



BODEGAS PUENTE DEL EA

Camino del Aguachal, s/n • E-26212
Sajazarra, • Tfno. +34 941 320 405,
Dirección Postal: Apartado nº 72
E-26200 HARO (La Rioja) España
info@puentedelea.com
www.puentedelea.com



NOTA DE CATA

NARIZ: potencia aromática, de fruta muy madura, se acerca a las compotas de frutas del bosque, moras, cerezas. Muy mineral, con notas de grafitos, monovarietal de alta franqueza, muy complejo, lágrimas gruesas, persistentes, y de una elegancia muy particular.

BOCA: ataque de densidad alta, potente y redondo, largo elegante.

Viticultura y Enología

Graciano es una variedad autóctona que hemos deseado realzar en Puente del Ea. Viñedos viejos, de bajo rendimiento, cosechados a mano para hacer una producción limitada. El vino ha sido criado por 14 meses y embotellado, para mejorar su elegancia y fineza.

Potencial de guarda

5-6 años.

Tº de servicio

Servir entre 15º y 17ºC





NOTA DE CATA

VISUAL: Rubi ligero, brillante.

NARIZ: Floral (rosas notables), flores nativas, madera integrada, nariz delicada y franca, muy compleja, solapa con la vainilla, evoluciona a algunas notas de madera, elegancia, jovial, ligeras notas de moka.

BOCA: Un vino ligero, redondo, sedoso, goloso, intenso, persistente, largo.

Viticultura y Enología

Garnacha es una variedad clásica que siempre acompaña a los grandes vinos finos de Rioja. Hemos querido desarrollar un Monovarietal superior, que entregue la elegancia y finura propia de la variedad. Cultivo en cepas de mas de 70 años, con pocos racimos por planta, escogidos a mano y cosechados de madrugada. El vino ha permanecido 14 meses en barricas de roble francés, buscando el potenciar el aroma de la fruta y un bouquet elegante y prolongado.

Potencial de guarda

4-6 años.

Tº de servicio

Servir entre 15º y 17ºC



BODEGAS PUENTE DEL EA

Camino del Aguachal, s/n • E-26212
Sajazarra, • Tfno. +34 941 320 405,
Dirección Postal: Apartado nº 72
E-26200 HARO (La Rioja) España
info@puentedelea.com
www.puentedelea.com