Bodegas Campillo

El Niño de Campillo 2016

D.O.Ca. Rioja **Calificación Añada 2016:** Muy buena

La cosecha deja vinos excelentes, con una meteorología espectacular que permitió que las uvas entrasen en bodega con una sanidad extraordinaria. Ha dado como resultado vinos con gran estructura e intensidad.

Situación de la Finca: Finca Villa Lucía.

Variedad: 100% Tempranillo.

Rendimiento: 5.000 Kg. /ha.

Altitud: 650 metros.

Vinificación:

Vendimia manual, para que la uva llegue entera a la bodega.
Tras su desgranado, las bayas se encuban sin romper en los depósitos de vinificación. Crianza en barrica de roble americano durante 6 meses.

Nota de Cata:

Visual: Limpio, brillante, rojo picota con ribete violeta.

En nariz: Muy intenso, dominan las notas de frutos rojos (arándanos, moras), regaliz y café.

Gusto: Fresco, con buena acidez, agradable tanino y homogéneo en paso por boca.

Final: Sensaciones frescas, frutal, con ligeros toques de barrica.

Maridaje Sugerido:

Muy bueno con cuaquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

Temperatura de Servicio: 12-15º Celsius / 54-59º Fahrenheit.

Datos Analíticos	
Grado Alcohólico: 13,99 (%)	**Acidez Total**: 5,1 g/l ac. tart.
Acidez Volátil: 0,48 g/l ac. acet.	**Azúcares Residuales**: 2,4 g/l.

Premios y medallas:

2.015: 90 Puntos, International Wine Cellar - Josh Reynolds. 2.015: Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles. 2.015: Bacchus de Oro, Premios Bacchus. 2.014: 90 Puntos, Guía Peñín.

BODEGAS CAMPILLO
Ctra. de Logroño, s/n
01300 Laguardia, Álava

Tfno.: 945 600 826
Fax: 945 600 837
Email: info@bodegascampillo.com

Grupo Faustino