

## Campillo Raro Finca Cuesta Clara 2011

D.O.Ca. Rioja

Calificación Añada 2011: Excelente

Zonas con algo de sequía. Excelente estado vegetativo y sanitario. Buen desarrollo de las fermentaciones, con vinos bien estructurados, buen color y sanos. Vinos de excelente calidad. Rendimientos de producción muy moderados

**Situación de la Finca:** Pago Cuesta Clara.

**Variedad:** 100% Tempranillo peludo.

**Rendimiento:** 4.500 kg/Ha.

**Altitud:** 650 metros

### ➤ Vinificación:

Vendimia en cajas y mesa de selección de uva. 26 meses en barrica de roble francés.

### ➤ Nota de Cata:

**Visual:** Limpio, brillante, intenso cereza picota con evolución rubí.

**En nariz:** Fresco, muy complejo, bombón de licor, frutos del bosque integradas con notas de la barrica, cedro, cacao, ligeros tostados, toques especiado, clavo.

**Gusto:** En boca, sabroso, estructurado, tanino agradable, de paso homogéneo.

**Final:** Elegante final, notas tostadas, nueces.

### ➤ Maridaje Sugerido:

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.

**Temperatura de Servicio:** 17-18° Celsius / 62-64° Fahrenheit.

#### Datos Analíticos

<b>Grado Alcohólico:</b> 14,49 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,7 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,69 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 1,9 g/l.

### ➤ Premios y medallas:

2.018: Medalla de Oro, Mundus Vini; Bacchus de Plata, Premios Bacchus, España; ; 2017: Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles; Medalla de Plata, Decanter World Wine Awards 2.016: Medalla de Plata, Decanter Asia Wine Awards. 2.015: 94 Puntos, Guía Peñín. 2.015: Medalla de Plata, Decanter Asia Wine Awards.

