



00104720

Vista Alegre Crianza

750 ml 6 /c

Procedencia: DOCa. Rioja, España.

Variedad(es): 100% Tempranillo

Crianza: 12 meses en barricas de 225 l de roble francés y americano

Color: Rojo Rubí – teja, brillante.

Nariz: Destaca por su finura y elegancia, intensos aromas tostados, especiados y a frutos rojos balsámicos.

Boca: De entrada, elegante, se muestra con taninos sedosos toques de especias y frutos rojos, así como el toque de vainilla y tostados. Un buen balance entre acidez y alcohol.

Maridaje: Embutidos ibéricos, parrilladas de carnes (blancas o rojas), asados, caza menor, cordero y quesos semi curados a maduros

Comentarios del Sommelier o Aspectos relevantes

El nombre de Vista Alegre tiene su origen en la belleza de un paisaje dominado por viejos viñedos que se combinan con la silueta de la Sierra de Cantabria y el discurrir del río Ebro. Ese camino lleno de color “alegraba la vista de los viandantes” que pasaron a llamarlo “Vista Alegre”