

14,5%  
vol.  
alcohol

75cl

150cl

RIOJA

WINEinMODERATION  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB  
casalbor.com



# SPES



## ELABORACIÓN

Rodeada de viñedos de tempranillo, la bodega donde se elabora se encuentra en el corazón de la Rioja Alavesa, a los pies de la Sierra de Cantabria y en suelos perfectos para su cultivo.

Viñedos de más de 40 años que se vendimian sólo cuando la uva alcanza su maduración óptima; ya en bodega, se procede a una exhaustiva selección manual y al despallado.

Posteriormente se inician la fermentación alcohólica y la maloláctica. Nos adentramos entonces en el proceso de crianza, en el que el vino permanece en barricas de roble en las mejores condiciones de temperatura y humedad, hasta lograr la madurez deseada. Una vez embotellado, envejece durante al menos 14-16 meses más hasta obtener su característico bouquet.

SPES es un vino de clara influencia atlántica, que refleja ese mimo y cuidado en su selección y elaboración.

## GALARDONES



ORO  
C. Mondial Bruxelles



PLATA  
Rioja Masters



PLATA  
Mundus Vini



BRONCE  
Int. Wine Challenge



BRONCE  
Decanter WWA



## Uva

100% Tempranillo.



## Vista

Vivo y cubierto, de capa seria.



## Nariz

Intenso. Vino bien ensamblado en aromas. Con notas de fruta fresca y golosa y toques balsámicos de madera, bien conjuntados. También aparecen las notas especiadas (como las de cedro).



## Boca

Invade la boca de forma amplia y aterciopelada. Con una estructura bien definida por su acidez, característica de Rioja, y su elegancia. Posgusto muy largo y agradable.



## Maridaje

Ideal para acompañar carnes, asados, caza y quesos curados.



## Temperatura de servicio

Servir entre 15° y 16° C.

SEVILLA · MADRID · CIUDAD DE MÉXICO

www.casalbor.com