

LAS BUENAS RAZONES, SON HECHOS  
¿CUÁLES SON LAS TUYAS?

Reír las penas a carcajadas  
PARA BUENAS RAZONES EN CUALQUIER PARTE  
CELEBRAR LA VIDA BRINDANDO CON AMIGOS  
ELORAR LA TRISTEZA Y QUE TE ABRAZEN  
Cantar al oído mientras te sonrojas



QUI ARTIS  
BODEGA

# BUENAS RAZONES

Tempranillo & Graciano 2019

---

## D. O. CA. RIOJA

Variedad: Tempranillo & Graciano.

Añada: 2019.

Alcohol: 13,5%.

Temperatura de consumo: entre 16° y 18°C.

Crianza: Entre 12 y 14 meses en bodega de roble francés y americano.

**Vinificación:** Las uvas son seleccionadas, despalilladas y parcialmente estrujadas, con alta proporción de bayas enteras, con un tiempo de maceración de 10 a 15 días, con remontados diarios. Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a 24-28 °C. Levaduras autóctonas, seleccionadas para obtener el máximo potencial de la uva.

---

## EL VIÑEDO

Viñedos situados en Mendavia, a una altitud de entre 300 y 600 metros, con producciones controladas para obtener bajos rendimientos, que nos permiten recolectar uvas de gran potencial aromático y producir vinos de nobles taninos y buena estructura.

## TIPO DE SUELO

Aunque La Rioja es una región pequeña, tiene suelos muy heterogéneos, con una estructura equilibrada, aluviales con composición de arenas, limos, arcillas y cantos rodados y ligeramente alcalinos. Bajo contenido de materia orgánica y sustancias nitrogenadas, nivel de elementos nutricionales bajos y poca disponibilidad hídrica durante el verano. Todo ello proporciona unas condiciones ideales para una excelente viticultura y la producción de vinos de calidad.

## RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Acompañamiento perfecto con una gran variedad de quesos, embutidos y carnes rojas. Perfecto para ser consumido ahora. Se desarrollará muy bien en botella durante los próximos dos o tres años. Debe ser siempre guardado en sitio fresco, oscuro y tranquilo. Servir a una temperatura de 16 a 18 °C.

---

## NOTA DE CATA

### Vista

El color es rojo rubí con tonos violáceos. Intenso, limpio y brillante.

### Olfato

El aroma es intenso, con atractivas notas de frutos negros maduros que nos recuerdan a la ciruela pasa, cereza negra y al regaliz. Encontramos notas especiadas como la pimienta negra, y notas minerales como el pedernal.

### Gusto

En boca sentimos los taninos firmes y redondos, con una buena acidez. El final es largo, persistente y armonioso, donde destacan la madurez de la fruta y los recuerdos a madera.