



Bodegas Armendáriz

Crianza VALDESANJUAN

Elaborado a partir de las variedades de uva tintas Tempranillo 80% y Merlot 20%, con uvas despalilladas y estrujadas (método tradicional), con una fermentación a temperatura controlada de 28° durante aproximadamente 18-20 días, con dos remontados diarios para lograr el cuerpo, color y aromas deseados para un tinto de crianza. Posteriormente tras una ligera clarificación permanece durante al menos 12 meses envejeciendo en barricas de roble francés y americano en nuestro sótano subterráneo donde mantiene unas condiciones idóneas de temperatura y humedad. Después de una filtración es embotellado para su afinamiento durante al menos 4 meses más y saliendo al mercado con al menos 2 años desde su vendimia.

Crianza

Se trata de un vino de color intenso, rubí, de capa alta, amplio y redondo en boca con aromas a vainilla y tostados procedentes de su crianza en roble, muy recomendable para tomarlo con todo tipo de carnes rojas y quesos curados. Tiempo óptimo de consumo hasta 4 años desde su salida al mercado, se recomienda consumir a una temperatura de entre 17 y 20°.

Embalaje

Se presenta en botella tipo Bordelesa estandar de color verde de 75 cl y de 290 mm de altura, en cajas de cartón de 12 unidades y con una graduación alcohólica de 13% Vol.



Bodegas Armendariz

Tinto joven VALDESANJUAN

Elaborado a partir de uva tinta de las variedades Tempranillo 70% Garnacha 20% y Cabernet Sauvignon 10%, con uvas despalilladas y estrujadas (método tradicional), con una fermentación a temperatura controlada de 25 grados, durante aproximadamente 10-12 días, con un remontado diario para lograr los aromas varietales de las uvas. Además de su típico color vivo. Posteriormente es clarificado y filtrado para ser embotellado y puesto en el mercado a los 4 – 6 meses de su elaboración en toda su plenitud.

Tinto Joven

Se trata de un vino de color rojo vivo con tonos violáceos que denotan su juventud, suave en boca, bien equilibrado, con aromas a frutos rojos, típicos varietales y toques a regaliz, muy recomendable para tomar con guisos, carnes suaves y quesos de media curación. Tiempo óptimo de consumo hasta dos años desde su salida al mercado, se recomienda consumir a una temperatura de 14 – 18 grados.

Embalajes

Se presenta en botella tipo Bordelesa estandar de color verde de 75 cl y de 290 mm de altura, en cajas de cartón de 12 unidades y con una graduación alcohólica de 13 a 14% Vol.



Bodegas Armendáriz

Rosado VALDESANJUAN

Elaborado a partir de uva tinta de las variedades Garnacha 80% y Tempranillo 20%, por el método tradicional de Navarra denominado "Sangrado" (el mosto permanece durante unas horas en contacto con los hollejos o pieles de la uva para extraer los máximos aromas y el color deseado, para posteriormente fermentar en un depósito aparte), con una fermentación a temperatura controlada de 18°, durante unos 20 días. Después es trasegado, filtrado, y embotellado en toda su plenitud 3-4 meses después de su elaboración.

Rosado

Se trata de un vino color rosa frambuesa, con aromas afrutados y florales, ligero y equilibrado en boca, fresco y amplio, muy adecuado para tomar como aperitivo o acompañando todo tipo de pastas arroces y verduras. Tiempo óptimo de consumo 18-20 meses desde su salida al mercado, se recomienda consumir frío (8-10° de temperatura).

Embalaje

Se presenta en botella tipo Rhin de color blanco de 75 cl y 325 mm de altura, y en cajas de cartón de 12 unidades, con una graduación alcohólica de 13 a 14% Vol.

