



POLITÉCNICA



XXXII Semana Universitaria del Vino Miércoles 20 de abril CRIANZAS

- Vino Nº 1:** **Castillo Albal 2013 (Bodega Félix Solix)**
D.O. Rioja
Variedades: Tempranillo 100%
Crianza: 12 meses en barrica de roble americano
Grado Alc.: 13,5%
- Vino Nº 2:** **3 Palomares 2013 (Bodega Palomares)**
D.O. Tierra de León
Variedades: Prieto Picudo 100%
Crianza: barrica de roble mixta
Grado Alc.: 13%
- Vino Nº 3:** **Palacio Quemado 2013 (Bodegas Alvear)**
D.O. Ribera del Guadiana
Variedades: Temprenillo 100%
Crianza: 9 meses en barrica de roble mixta
Grado Alc.: 14%
- Vino Nº 4:** **Cepas Viejas Bobal 2013 (Bodegas Murviedro)**
D.O. Utiel y Requena
Variedades: Bobal 100%
Crianza: 8 meses en barrica de roble mixta
Grado Alc.: 13%
- Vino Nº 5:** **Gran Colegiata 2012 (Bodegas Fariña)**
D.O. Toro
Variedades: Tinta de Toro 100%
Crianza: 11 meses en barrica de roble francés
Grado Alc.: 13,5%
- Vino Nº 6:** **Altos del Terral 2012 (Bodegas Altos del terral)**
D.O. Ribera del Duero
Variedades: Tempranillo 100%
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
Grado Alc.: 14%
- Vino Nº 7:** **Señorío de Sarria 2012 (Bodega Señorío de Sarria)**
D.O. Navarra
Variedades: Cabernet Sauvignon-Tempranillo
Crianza: 12 meses en barrica de roble americano
Grado Alc.: 14%
- Vino Nº 8:** **Callejo 2013 (Bodegas Félix Callejo)**
D.O. Ribera del Duero
Variedades: Tempranillo 100%
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
Grado Alc.: 14,5%
- Vino Nº 9:** **Fagus 2013 (Bodegas Aragonesas)**
D.O. Campos de Borja
Variedades: Garnacha 100%
Crianza: 10 meses en barrica de roble francés
Grado Alc.: 14,5%
- Vino Nº10:** **Finca Sobreño 2012 (Bodega Finca Sobreño)**
D.O. Toro
Variedades: Tinta de Toro 100%
Crianza: 8 meses en barrica de roble americano
Grado Alc.: 14,5%