



XXXVI Semana Universitaria del Vino **Miércoles 26 de abril de 2023 VINOS CRIANZAS**

Vino Nº 1: Ramírez de la Piscina Selección 2020 (Bodegas Ramírez de la Piscina)

D.O.Ca.: Rioja
Variedades: Tempranillo
Grado Alcohólico: 15%
Añada: 2020
Crianza: 16 meses en barrica de roble americano y francés. Envejecido en botella durante al menos 12 meses.
Especificaciones: fermentación maloláctica sobre sus lías. Clarificado con clara de huevo.

Vino Nº 2: Cantos de Valpiedra (Finca Valpiedra Familia Martínez Bujanda)

D.O.Ca.: Rioja
Variedades: Tempranillo
Grado Alcohólico: 13%
Añada: 2019
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano

Vino Nº 3: Marqués de Arienzo (Marqués de Riscal)

D.O.Ca.: Rioja
Variedades: Tempranillo y Graciano
Grado Alcohólico: 14,5%
Añada: 2019
Crianza: 18 meses en barrica de roble americano
Especificaciones: fermentación maloláctica.

Vino Nº 4: Orissón 2017 (Vinos La Encomienda)

DO: Vino de la Tierra de Castilla
Variedades: Cencibel y Graciano
Grado Alcohólico: 14%
Añada: 2017
Crianza: 10 meses en barricas de segundo año de roble francés
Especificaciones: suelo volcánico

Vino Nº 5: Oretano (Vinos La Encomienda)

DO: Vino de la Tierra de Castilla
Variedades: Cencibel y Syrah
Grado Alcohólico: 14%
Añada: 2017
Crianza: 8 meses en barricas nuevas de roble francés
Especificaciones: suelo volcánico

Vino Nº 6: Finca Muñoz (Viñedos y Bodegas Muñoz)

DO: Vino de la Tierra de Castilla
Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Grado Alcohólico: 14,5%
Añada: 2020
Crianza: 8 meses en barrica de roble americano y francés

Vino Nº 7: Muss 2018 (Licina)

DO: Vinos de Madrid
Variedades: Tempranillo (65%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (13%) y Merlot (2%)
Grado Alcohólico: 14,5%
Añada: 2018
Crianza: 8 meses en barrica de roble francés

Vino Nº 8: Gil Family Atteca (Viñas Familia Gil)

DO: Calatayud
Variedades: Garnacha
Grado Alcohólico: 15%
Añada: 2020
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés
Especificaciones: fermentación maloláctica

Vino Nº 9: Finca Sobreño Crianza (Finca Sobreño)

DO: Toro
Variedades: Tinta de Toro
Grado Alcohólico: 14,5%
Añada: 2020
Crianza: 9 meses en barrica de roble americano.
Envejecido en botella durante al menos 6 meses.

Vino Nº 10: Petit Verdot Crianza (Finca Antigua (Familia Martínez Bujanda))

DO: La Mancha
Variedades: Petit Verdot
Grado Alcohólico: 13,5%
Añada: 2019
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

Vino Nº 11: Rosario Vera (Rosario Vera (Gil Family Estates))

D.O.Ca.: Rioja
Variedades: Tempranillo
Grado Alcohólico: 14,5%
Añada: 2019
Crianza: 10 meses en barrica de roble francés
Especificaciones: fermentación maloláctica

Vino Nº 12: GHM Cariñena (Hacienda Molleda)

DO: Cariñena
Variedades: Cariñena y garnacha
Grado Alcohólico: 14,5%
Añada: 2019
Crianza: 6 meses en barrica de roble francés y americano