

DIGMA

ESTE VINO NACE DEL ENSAMBLAJE CLIMÁTICO Y DE SUELOS DE DOS FINCAS, FUENTENEGRA Y GILDARA, FUSIONANDO LAS INFLUENCIAS ATLÁNTICA Y MEDITERRÁNEA. LA PRIMERA APORTA A LA TEMPRANILLO RASGOS MÁS FRUTOSOS Y VIVACES, LA SEGUNDA, MÁS MADUREZ. LAS CUALIDADES DE UN ROBLE DE MÁXIMA CALIDAD Y LAS QUE AÑADE EL SUELO, REDONDEAN UN VINO QUE SURGE PARA IMPRESIONAR.

FICHA DE CATA • DIGMA	
COLOR	GUINDA PICOTA MUY INTENSO.
AROMA	AROMA DE BUENA INTENSIDAD, MUY FINO Y ELEGANTE, PERFUMADO, CON FRUTA ROJA Y NEGRA MUY MADURA EN PRIMER PLANO, BIEN INTEGRADA CON AROMAS DE ESPECIAS EXÓTICAS (CLAVO Y NUEZ MOSCADA), Y UN SUTIL RECUERDO LACTEO.
SABOR	CONTUNDENTE EN BOCA, UNTUOSO Y AMPLIO, CON NOBLES TANINOS DE HOLLEJO DULCES Y MADUROS, VINO MUY ELEGANTE CON CUERPO PERO SIN PERDER UN APICE DE FRUTA Y JUVENTUD.
VARIEDADES DE UVA	100% TEMPRANILLO.
TEMPERATURA DE CONSUMO ACONSEJADA: 17-19°C	

PUNTUACIONES	
GUIA PEÑÍN:	92 PUNTOS
GUIA PROENSA:	91 PUNTOS
GUIA EL PAIS:	3 RACIMOS
GUIA VIVIR EL VINO:	94 PUNTOS
CATA GRANDES DE RIOJA 2006: 1º MEJOR TINTO DE RIOJA	

