

# El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

### CRianza

**Variedades: 100% Tempranillo.**

**Crianza: 12 meses en barrica  
de Roble Francés y Americano.**

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La parte central de Rioja, entre los municipios de Alberite, Villamediana y Entrena, se caracteriza por sus suelos pobres rojizos debido a un alto contenido en materias ferruginosas. La proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches permiten, además, la obtención de un Tempranillo de aromas más intensos obteniendo vinos más afrutados y elegantes como este Tinto Crianza, elaborado con la variedad Tempranillo y criado en barricas de roble americano y francés durante al menos 12 meses.

Se trata de un Crianza en el que destacan sus marcados aromas a regaliz negro y fruta roja fresca, acompañados de notas de roble y vainilla en boca, lo que le convierte en un vino ideal como aperitivo y muy versátil para acompañar todo tipo de cocina mediterránea, clásicos básicos de carne a la parrilla (hamburguesas, barbacoa, filete con patatas, etc) gran variedad de quesos frescos y de media curación y, por supuesto, una gran variedad de tapas!



CRIADORES DE RIOJA – ALBERITE – LA RIOJA – ESPAÑA