

Siglo

Crianza



El Vino

► **Composición varietal:**

Tempranillo, Garnacha.

► **Elaboración y crianza:**

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo y Garnacha, procedentes de viñedos propios o vinculados a la bodega. La fermentación se prolonga durante más de una semana a temperatura controlada entre 25° y 30° C. Durante este tiempo la maceración y los continuos remontados, propician la extracción de color. Trasiegos sucesivos tras la fermentación para eliminar las lías depositadas en el fondo de los depósitos. El vino está criado durante 12 meses en barricas de roble americano, permaneciendo en botellero otros 6 meses antes de su comercialización.

► **Cata:**

Color rojo cereza con reflejos dorados en su borde y de buena intensidad. En nariz presenta un gran equilibrio, con aromas típicos de sus variedades Tempranillo y Garnacha, bien integrados con los especiados, tostados y vainilla de la madera. En boca es redondo, amable, largo y sugerente.

► **Maridaje:**

Carnes rojas, caza y quesos.

► **Temperatura de servicio:**

Entre 18° y 20° C.

La Bodega



Bodegas AGE
(Rioja)

► La Bodega se encuentra en Fuenmayor.

► **Viñedos**

La superficie total de viñedo (entre propio y vinculado) que posee Bodegas AGE, es de 500 Has. de las variedades Tempranillo, Mazuelo y Graciano. Los vinos de esta bodega, poseen las características tradicionales de los caldos riojanos, cuyo sabor ha triunfado en todo el mundo.

El enólogo



Cruz García, responsable de la vinificación de los vinos los inicios de Bodegas AGE, recomienda este vino envejecido en bodega.

“Con Siglo 1881 hemos querido recordar el año de fundación de Bodegas AGE y los esfuerzos de varias generaciones dedicadas a la elaboración de grandes vinos de Rioja”.

Para conocer con más detalle la opinión de nuestro enólogo visite nuestra web: **www.allieddomecqbodegas.com**

Siglo

Siglo

Crianza

D.O. Ca Rioja

► Ubicación:

Enclavada en el Valle del Ebro. Limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la Sierra de la Demanda.

► Extensión:

57.000 hectáreas.

► Tipo de suelo:

Tierra caliza y arenosa, pobre en materias orgánicas, pedregosa y profunda. Es una tierra ondulada que da una buena ventilación y también un buen drenaje.

► Climatología:

Clima Atlántico en Rioja Alta, Mediterráneo - Continental en Rioja Baja, e influencias atlánticas y mediterráneas en Rioja Alavesa. A medida que el terreno de Rioja desciende de oeste a este, el clima se vuelve cada vez más seco y cálido.

► Variedad de uva:

La variedad Tempranillo supone un 61% de los cultivos de la Denominación, considerándose autóctona de La Rioja. Posee un paladar franco, interesante en vino joven y aterciopelado cuando envejece. Otras variedades características de la D.O. son Garnacha, Graciano, Mazuelo y Viura.



► Calificación de añadas

Año	Calificación	Año	Calificación
1982	Excelente	1993	Buena
1983	Buena	1994	Excelente
1984	Normal	1995	Excelente
1985	Buena	1996	Muy Buena
1986	Buena	1997	Buena
1987	Muy Buena	1998	Muy Buena
1988	Buena	1999	Buena
1999	Buena	2000	Buena
1990	Buena	2001	Excelente
1991	Muy Buena	2002	Buena
1992	Buena		

Bodegas Age

- En 1881, D. Félix Azpilicueta fundó Bodegas Azpilicueta, hoy conocida como Bodegas AGE, en Fuenmayor en el corazón de Rioja Alta.

Más de un siglo después, Bodegas AGE refleja los esfuerzos de varias generaciones que se han dedicado a la crianza y producción de prestigiosos vinos de Rioja.

Los viñedos están compuestos principalmente de las variedades Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

165 depósitos están dedicados a la vinificación. La capacidad total de recepción de uvas es de 7.000.000 kg.

De las 30.000 barricas, 70 % proceden de roble americano y 30% de roble francés.

El botellero de la bodega tiene una capacidad de 2.000.000 de botellas.



Datos logísticos

Ref.	Botella	Caja			Pallet			
	Cod. Ean	Cod. Ean	Botellas/caja	Peso (Kg.)	Tamaño	Cajas/Pallet	Peso (Kg.)	Altura
RF704	8410302007041	28410302007045	12 x 75 cl	14,2	120 x 80	40	593	1.310

Siglo