

MACERACIÓN CARBÓNICA · VINO JOVEN



VARIEDAD:

100% Tempranillo.



PRODUCCIÓN:

Método maceración carbónica, habiendo fermentado durante 10 días a una temperatura controlada de 28°C.



VISTA:

Color rojo picota con ligeros matices de violeta.



NARIZ:

Complejidad aromática, prevaleciendo los aromas primarios aportados por la fruta.



BOCA:

Entrada suave y persistente con un final fresco y agradable.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir a una temperatura de 14-16°C.

