

KOHLensäUREMAISCHUNG · JUNGER WEIN



SORTE:

100% Tempranillo.



HERSTELLUNG:

Kohlensäuremaischung, mit einer 10 tägigen Fermentierung unterkontrollierten 28°.



ANBLICK:

Kirschrot mit leichten violetten Zügen.



DUFTNOTE:

Aromatische Vielfältigkeit, die primären Aromen von der Frucht sind vorwiegend.



GESCHMACK:

Leichter Eintritt und andauernd mit einem frischen und angenehmen Ende.



ALKOHOLGRAD: 13°.



EMPFEHLUNG:

Bei 14-16° konsumieren.

