



Mi Villa Tinto



Elaboración anual
200.000 litros / 265.000 botellas.



Localización de viñedos
Rodezno - Bañares y Torremontalbo - Rioja Alta.



Variedades de uva
Tempranillo 85% / Garnacha tinta 15%



Proceso de elaboración
Vino elaborado mediante el proceso de maceración carbónica o racimo entero en depósitos troncocónicos de acero inoxidable (18.000 lts.) y a temperatura controlada (24-26°).



Grado de alcohol
13%



Temperatura de Servicio
14-16 °C



Notas de cata
Vino de color rojo vivo, con ribetes morados que denotan su juventud. En nariz es franco y limpio, con gran intensidad frutal con recuerdos a aromas de fresas y moras. En boca se presenta vivo, con acidez equilibrada, agradable y sabroso, con un final fresco y muy afrutado que permanece agradable en el tiempo.



Recomendaciones de maridaje
Entremeses. Pastas, arroces, ensaladas.
Carnes blancas (aves) y quesos ligeros.



Información adicional
Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.

