

TINTO JOVEN



Elaboración

Es un tinto joven elaborado con uva tempranillo 100%. Las uvas fueron seleccionadas de nuestros propios viñedos y recolectadas en su maduración óptima, tras una esmerada vendimia manual. La uva despalillada se fermenta en depósitos de acero inoxidable con un control estricto de la temperatura de fermentación (25 °C), así como de los remontados para conseguir sacar lo mejor de la variedad en cuanto a características organolépticas. El tiempo de maceración justo permite extraer un gran potencial de aromas y color que incrementará su complejidad con la fermentación maloláctica.

Cata

El vino presenta un color rojo violeta brillante con tonos azulados debido a su juventud. En nariz presenta un elegante aroma con buen equilibrio entre frutas rojas, mora, guindas al marrasquino, toques balsámicos y

notas a mantequilla y regaliz. En boca es carnoso, redondo y bien

estructurado.

Maridaje

Carnes rojas o blancas, arroces, embutidos ibéricos, setas

Premios

- 2002: Medalla de oro concedida por Radio Turismo de Madrid y primer premio del concurso de Cosechero Embotellador del Certamen de vinos de La Rioja.
- 2008: Medalla de plata en el concurso de Cosechero Embotellador del Certamen de vinos de La Rioja.
- 2009: Medalla de oro en el concurso de Cosechero Embotellador del Certamen de vinos de La Rioja.