



# CIALU

## BODEGAS



## CIALU JOVEN

Nombre del Vino: CIALU.

Tipo de Vino: Joven.

Zona de Producción: Rioja Alta.

Calificación: Buena.

Variedades de Uva: 75% Tempranillo, 15% Garnacha y 10% Mazuelo.

Producción: 160.000 botellas.

Edad del Viñedo: 15 a 60 años.

Packaging: Cajas de 3, 6 y 12 botellas (75cl).

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez Total: 5,10.

pH: 3,30.

Acidez Volátil: 0,5.

### Elaboración

Maceración pre-fermentación en depósito de acero inoxidable a 10-12 grados Celsius durante 7-10 días. La fermentación alcohólica a 25 grados Celsius de temperatura máxima durante 14-16 días. Con prensado suave y fermentación maloláctica independiente.

### Cata

Vista

Color rojo cereza con tonalidades violáceas en el ribete de capa media-alta.

Olfato

Intensidad aromática afrutada y, muy en especial, el aroma a regaliz.

Gusto:

Agradable y fresco, con una grata acidez y estructura elegante.



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Avda. de La Rioja. 50 · 26321 Bobadilla · La Rioja · T. +34 941 374 224  
M. +34 689 589 413 · bodegas@cialu.es [www.cialu.es](http://www.cialu.es)