

**NOMBRE DEL VINO**

Señorío de Hueda Joven

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% VOL

VARIEDAD

100% TEMPRANILLO RIOJA

VOLUMEN

750 ML.

TEMPERATURA DE SERVICIO

13-15°

MADURACIÓN Y CRIANZA

Los viñedos de cultivo de este vino son de viticultores exclusivos de la zona que superan los 20 años de edad en su mayoría. Seguimos muy de cerca su cultivo, analizando la madurez fenólica y sensorial. La vendimina se realiza a mano, evitando prefermentaciones indeseadas y oxidaciones del mosto. El 50% del despallado y estrujado es controlado consiguiendo mejor trato de la uva y el otro 50% se realiza en Maceración Carbónica en racimos enteros

CATA

Color violáceo intenso, capa alta, brillante y buena lagrima. Aromas a frutos rojos, regaliz, y aromas lácteos propios de la fermentación maloláctica. Vino armónico, aterciopelado, apetente, con retrogusto intenso.



Bodegas Fuenmayor

SEÑORÍO DE HUEDA

En el transcurso del análisis organoléptico realizado en una cata, intervienen un complejo conjunto de capacidades que cualquiera de nosotros, profesional o aficionado, puede desarrollar con el tiempo y la práctica.

Bastará con disponer de cierta intuición, concentrarse en las propias sensaciones y analizar éstas con los instrumentos de la técnica de la degustación, sobre la base del fascinante archivo de colores, olores y sabores adquirido a través de experiencias anteriores. Obtiene un buen maridaje con carnes rojas, carnes de caza, quesos y postres.

FAMILIA SEÑORÍO DE HUEDA