

TENTACIÓN VENDIMIA 2016



D.O.C. Rioja, Tinto.

VARIEDAD: Tempranillo 100%, viñedos de más de 40 años. Vendimia seleccionada.

PROCEDENCIA UVA: Viñedos propios situados en la parte baja de Uruñuela y Cenicero, Rioja Alta.

FERMENTACIÓN: Con levaduras propias de nuestros viñedos. Control de temperatura de 27º idónea.

MACERACIÓN: Proceso de fermentación alcohólica de 8 días con remontados cada hora. Delestaje con tratamiento de microoxigenación. A continuación, fermentación con hollejos de 17 días reduciendo el remontado.

FICHA DE CATA:

Color: Rojo picota con una intensidad alta de capa

Aromas: Frutos rojos maduros, frambuesas.

Boca: Alta concentración tánica, los taninos son suaves y redondos, sabor a la propia uva con intensidad del terruño, post gusto potente y franco.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.

RECOMENDACIONES:

Conservación: conservar en lugar oscuro y temperatura inferior a 18º.

Consumo: temperatura 16º

Platos recomendados: embutidos, arroces, pastas, legumbres y carnes

asadas o a la plancha.