

Tempranillo 2015

VIÑEDO

100% Tempranillo

100% Orgánico.

100% Uvas de nuestro viñedo

VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Maceración en frío durante 24 horas.
- Fermentación con levaduras indígenas.
- Remontado manual 3 veces al día.
- Maceración post fermentativa durante 7 días.

CRIANZA

- Fermentación maloláctica y crianza durante 22 meses en barrica de roble francés de segundo uso.
- Proceso de clarificación mediante trasiego.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: Tonos ciruela y violáceos con intensidad alta.

Nariz: Frutos negros, zarzamora, ciruela morada, higo, tierra mojada, romero, cocoa.

Boca: Cereza, salsa de zarzamora, ciruela pasa, ligera madera.

Maridaje: Carnes rojas en cocción a las brasas, enchiladas rojas, cochinita pibil, pato con salsa de guajillo. Mousse de chocolate.

Grado alcohólico: 13.5%

Servir de 14° a 16°C