



TEMPRANILLO 2016

AÑADA
2016

VARIEDAD DE UVA
100% TEMPRANILLO

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

TEMPERATURA DE SERVICIO
12-14°C



VENDIMIA

Las uvas fueron recogidas de nuestros viñedos situados en Ollauri, en la segunda semana del mes de Octubre, cuando el fruto había obtenido la maduración óptima. La recogida de las uvas se realizó en cajones de 400 kilos y fueron inmediatamente transportados a bodega para evitar la oxidación del mosto.

ELABORACIÓN

En recipientes de acero inoxidable con capacidad para 180 HL se hace una maceración en frío durante tres días. Con la fermentación alcohólica la temperatura se incrementa hasta un máximo de 30°C que dura aproximadamente 7 días. Más tarde, después del descube, de forma espontánea, realiza la fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA

Color: Cereza picota intenso con borde violáceo, limpio y brillante.

Nariz: Aromas varietales, con predominio de frutas rojas y negras sobre un dulce fondo floral.

Boca: Es fresco y estructurado con un final afrutado y persistente, con una moderada y agradable acidez.

MARIDAJE

Se puede tomar con cualquier aperitivo y comida diaria. Se aconseja tomarlo dentro del año para apreciar sus cualidades de vino joven.