

Variedad de uva: Tempranillo (tinta del país).

Denominación de origen: D.O. RIBERA DEL DUERO- JOVEN

Edad del viñedo: 15 - 30 años.

Crianza en barrica:

Vino joven sin crianza en barrica

Elaboración:

Vendimia manual y doble selección de uvas en el viñedo. Despalillado, fermentación alcohólica en presencia de los hollejos y control riguroso de temperaturas, no superándose en ningún caso los 28°C. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable, posteriormente se clarifica ligeramente.

Análisis sensorial:

Color rojo guinda con algunos tonos violáceos y azulados en capa fina, signo inequívoco de su juventud. La nariz es fragante, con diversidad de tonos frutales (frambuesa, arándanos, zarzamoras). La boca es amplia, larga y agradable. Es un vino persistente y largo en boca. Es un vino sabroso, fácil de beber, suave y armonioso.

Gastronomía:

Acompaña a carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras, barbacoas, embutidos, quesos suaves y de media curación.

- Temperatura de consumo: 14 - 16°C
- Almacenar a temperatura de entre 12-18°, preferiblemente con la botella tumbada.
- Se recomienda su consumo dentro de los 3 años siguientes a la fecha de la cosecha que aparece en la etiqueta.
- Contiene Sulfitos

