

VALREINAS

TINTO JOVEN

D.O. RIBERA DEL DUERO

ORIGEN:

Seleccionamos la uva proveniente de nuestras fincas ubicadas en el termino municipal de Nava de Roa. Parcelas de edades avanzadas como El Cerral, Carraranda y otras jóvenes como Los Miles. Todas ellas comparten similitudes orográficas, alturas de 750 metros y suelos franco arcillosos.

VARIEDAD:

100% Tempranillo

VIÑEDO:

- Tipo de poda: en vaso y en espaldera
- Densidad de plantación: 2.200 Cepas/Hectárea.
- Producción por cepa: 3 Kg.

ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica controlada a 28°C para preservar los aromas de la fruta y 3 remontados diarios para la extracción de color. Fermentación maloláctica y estabilización en depósitos hasta su embotellado.

GRADO:

14% Vol.

FORMATO:

Botella 750 ml.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

14°C. - 16°C.

MARIDAJE:

Adecuado para acompañar con queso, platos de pasta y pescados blancos.

NOTAS DE CATA:

- Vista: Limpio y brillante, presenta color picota con ribetes, violáceos característicos de su juventud.
- Nariz: Destaca por los aromas primarios como moras y bayas silvestres que se integran con notas balsámicas y de regaliz.
- Boca: Es un vino amplio, de paso agradable. Ofrece un aporte tánico equilibrado con una buena acidez, amable postgusto con recuerdos a frutas negras.

