



Denominación de origen

D.O:Ca. Rioja.

Subregión

Rioja Alavesa (Elciego)

Añada

2022

Crianza

Vino Joven Maceración Carbónica.

Variedad de la uva

Tempranillo de rendimiento medio.

Elaboración

La fermentación se inicia con el sistema de maceración carbónica, tradicional en Rioja Alavesa, que permite intensificar el carácter frutal y la sensación jugosa del vino tinto.



“ Un vino tinto que expresa el lado más vitalista y actual de la tradición. Nacido del método de maceración carbónica, típico de la comarca, apasiona por su carácter frutal, goloso y fresca. ”

Roberto Martinez. Enólogo.

Nota de cata

Color violáceo profundo.

En nariz presenta aroma intenso y frutal, con recuerdos a frutas silvestres, violetas y golosina de fresa.

En boca es fresco y goloso. Envolvente, gozoso y con un paso muy intenso y agradable.

Análisis

Graduación: 14% vol.

Contiene Sulfitos.