



Rioja Denominación de Origen Calificada



Editor JOVEN

DESCRIPCIÓN: De la unión entre la tradición elaboradora de vinos de Rioja, avalada por cuatro generaciones, y el trabajo en un nuevo proyecto de viticultura, enología, enoturismo, ayudando a la conservación del Medio Ambiente y apostando por I+D ha dado como fruto una nueva imagen, un nuevo vino, una nueva marca.

Un vino elaborado con uvas Tempranillo de la comarca de Rioja Alavesa, procedentes de nuestro viñedo cuya edad garantiza su calidad

TIPO DE VINO: Tinto

VARIEDAD: Tempranillo 100%

ELABORACIÓN: Control térmico, fermentación alcohólica y maloláctica.

NOTAS DE CATA: Limpio y brillante. Color morado intenso y violáceo. Aroma a fruta y varietal. Nariz muy fresca y aromática. En boca es afrutado, con cuerpo. Suave y ligero con una acidez que proporciona un frescor sin alterar su suavidad.

Tª DE CONSUMO: 12-13°C

PLAZO DE CONSUMO: 2 a 3 años.

MARIDAJE: Vino adecuado para embutidos, ensaladas, pastas, carnes blancas y quesos frescos. Como aperitivo a media mañana o a media tarde. Con frutos secos y aceitunas negras.

