



CATAY



—Tempranillo - Mazuelo—

VINO TINTO MADURADO

AÑADA 2021

ALCOHOL 13,5% VOL.

90% TEMPRANILLO - 10% MAZUELO

SERVIR A 16 - 18 °C

D.O.Ca. Rioja

CONT. 75 cl.

Viticultura mayoritariamente en vaso, con una vendimia manual en cajones de 200 Kg.

PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD



ACIDEZ



CUERPO



RETRONASAL

ELABORACIÓN

Fermentado en depósito durante aproximadamente una semana y media a unos 25 °C de manera espontánea para preservar los aromas frescos de fruta. Fermentación maloláctica también en depósito tras la cual maduró en barricas de roble durante 9 meses.

AROMAS



CLAVO



GRANADA



NUECES

MARIDAJE

Vino sorprendente que pide maridajes como queso fuerte, chocolate y platos de nuestra tierra como las chuletillas al sarmiento.

