



Florentino Martínez Tinto Joven

Bodegas Florentino Martínez La ermita, 33, 26311 Cordovín La Rioja

bodegas@florentinomartinez.com 941418614

Variedad:

Tempranillo

Elaboración:

- Siguiendo el método tradicional de maceración carbónica, fermentado en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada durante 15 días.
- •Graduación:14 %, contiene sulfitos. 75 Cl

Notas de cata:

 Presenta color cereza con ribetes morados, ligera capa en intensos aromas a fruta madura. En boca resulta cálido y amplio, con pequeños restos de carbónico procedentes de la fermentación.

Temperatura de servicio:

16°C / 18°C

