

Entari

Vino Tinto Joven (D.O.Ca. Rioja)



Variedad:

100% Tempranillo. Vendimiado a mano.

Viñedos:

Ubicados en Ábalos y San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta. Suelo arcillo-calcáreo.

Vinificación:

Después de una cuidada clasificación de los racimos de uva en la mesa de selección, son despalillados y conducidos al tanque de fermentación. En él, permanecen durante varios días en fase de maceración, antes de que la fermentación arranque de forma tumultuosa en la fase líquida, que se encuentra debajo de las pieles de la uva, que flotan en su parte superior.

Los sistemas de remontado automático y de inmersión se encargan de extraer los taninos y el color de la piel de la uva. Todo el proceso de fermentación está regulado térmicamente para favorecer la supervivencia de la levadura hasta el final de la misma.

Una vez acabada la fermentación, el vino se extrae por gravedad.

Nota de Cata:

Color rojo rubí intenso con matices violetas. En nariz, presenta un aroma de frutos rojos maduros y frescos. En boca, se muestra carnoso, redondo y equilibrado con toques tánicos, característicos de la uva de Tempranillo.

Maridaje:

Este vino es ideal para acompañar carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo, buey, caza, aves, carne estofada, arroces, legumbres, setas y quesos curados.

Servicio:

La temperatura óptima de servicio es de 14 a 16°C.