



VALLEMAYOR

TINTO

2023

Notas de cata

Vino tinto joven de color rojo brillante y ribete violáceo. En nariz resulta intensamente frutal con toques de regaliz característicos del Tempranillo. De estructura profunda, amable y persistente en boca.

Origen

Pagos del Valle

Vinificación

100% Tempranillo.

Seleccionamos los tempranillos más frutales de nuestros propios viñedos y los recogimos a finales de septiembre, iniciando una maceración en frío de un par de días.

Las uvas con sus pieles fermentaron a una temperatura de entre 26 y 29°C con LSA añadida en depósitos de acero inoxidable.

Retiramos el vino de los depósitos por sangrado, sin prensar, después de 15 días.

El coupage se mezcló en enero y se clarificó con proteína de guisantes y bentonita.

Expusimos el vino a un tratamiento de frío para evitar las precipitaciones tanto tartáricas como de color.

Finalmente, el vino se embotella bajo demanda durante todo el año.

Maridaje:

Con carnes blancas y rojas, quesos y embutidos.

Temperatura de consumo recomendada: 14-16 °C.

ALC. por VOL.: 12,5% Vol.

