



Nombre: MILETO JOVEN

Variedades: 100% Tempranillo

Viñedos: Rioja Alta

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual
Pre-fermentación en frío durante 5 días y fermentación controlada a 28°C

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,21 % vol
Acidez Total: 4,70 gr./l Tartárica
Acidez volátil: 0,48 Acética

NOTAS DE CATA

Color: Intenso color de grosella negra. Aromas a frutos rojos, fresas, frambuesas y regaliz.
Paladar: Buena entrada en boca, agradable de beber, con taninos bien integrados.

GASTRONOMÍA

Recomendo para acompañar comidas ligeras y tapas.

Servir a 16° C

PRESENTACIÓN

Botella "Bordelesa Selección"
Cápsula 100% complejo
Corcho 44X24 mm
Etiqueta autoadhesiva
Caja de 6 botellas en posición vertical

