

NO ME TUTEES

-Vino en Rama-

No es un tipo de vino, es un estado, uno de los mejores momentos ya que el vino no ha sido estabilizado manteniendo así todas sus cualidades.

Es lo mas parecido a tomarlo recién sacado de la tinaja en la misma bodega.

Este vino ha sido elaborado en tinaja de barro de manera tradicional, con sus propias levaduras y sin sulfitos añadidos.

VARIEDADES DE UVA:

50%Tempranillo, 40% Garnacha y 10%Viura.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo picota, vivo, joven con media capa.

Aroma: bayas rojas y negras, granada y picota. Flores blancas y ciruela dulce. Matices minerales

Boca: En el ataque el vino es fresco con medio peso. Sabor intenso a bayas rojas y negras: zarzamora y arándanos. El paso en boca es equilibrado, jugoso y muy sabroso. Retrogusto medio-largo, marcado por la buena frescura y acidez

Maridaje: foie con tostadas y mermelada de frutos rojos. Tataki con mayonesa de albahaca, apio y eneldo. Carpaccio con piñones y virutas de parmesano.

Temperatura de servicio: 12-16 ° C

