



Vinos Jóvenes

Tinto Joven

D.O.Ca. RIOJA

AÑADA
2025

VARIEDAD
Tempranillo 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14 %

VIÑEDOS Y TERRENO
Arcillo - calcáreo
Arcillo - ferroso

ELABORACIÓN

Vendimia manual en la segunda semana de octubre. Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación maloláctica y reposo durante 5 meses en depósitos de hormigón.

CATA

Vino de color violáceo de capa alta. En nariz resaltan los aromas a frutas rojas, cereza, regaliz. En boca es un vino frutal con persistencia.

