ES

CANTAURI

TINTO JOVEN

85 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

84 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

International Wine Guide SILVER Spain - 2013

HISTORIA

"Cantauri Joven" es el vino joven o de cosechero con el que bodegas Alonso González empieza su andadura allá por 1982. Hecho de forma tradicional, con la tecnología más avanzada y sin olvidar sus raíces.

VARIEDAD

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Tras la recogida manual pasa a depósitos de acero inoxidable donde realiza una maceración carbónica (uva entera) con una duración de entre 9 a 14 días. A continuación se trasiega y continúa haciendo una segunda fermentación maloláctica. Una vez terminado este proceso se estabiliza y ya puede ser envasado.

NOTAS DE CATA

El Cantauri Joven muestra un perfil de los vinos de Maceración Carbónica de Rioja Alta (elaborado con uva entera sin despalillar). Su secreto esta en dejar madurar las uvas al abrigo de la sierra de Cantabria.

Este vino muestra frutas rojas y negras, frescas de fondo con madurez, intensidad y gran complejidad para un vino joven de este precio. Aromas brillantes y paladar pulido y elegante. Uvas maduras, pero no pasadas.

Es un gran vino genérico en precio calidad que tiene una buena y larga evolución en botella ya que se puede consumir en su segundo año.