



**HPM** HERMANOS  
PASCUAL  
MIGUEL  
RIOJA  
Denominación de Origen Calificada

## (R)EVOLUTION

Es un vino de edición limitada que parte de la idea de hacer un vino joven elaborado con el método ancestral de la maceración carbónica, pero al que le hemos dado un toque especial nuestro. Lo hemos elaborado con la variedad tinta tempranillo, pero la variedad blanca que hemos empleado para darle ese toque fresco ha sido en esta ocasión el tempranillo blanco que tanto nos gusta.

Desde el viñedo aplicamos unas técnicas de poda para reducir la carga de la cepa y que traiga pocas uvas y de gran calidad.

## FICHA TÉCNICA

- **VARIEDAD DE UVA:** 90% Tempranillo y 10% Tempranillo Blanco.
- **EDAD DEL VIÑEDO:** Media de 30 años.
- **VENDIMIA:** Manual en cajas.
- **ELABORACIÓN:** Siguiendo el criterio de Jesús y Tania. Elaborado en pequeños tanques abiertos que nos permiten controlar mejor el proceso. Sin apenas remontados, para mantener los granos de uva lo más intactos posible.
- **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 14,5% vol.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 13-15°C
- **MARIDAJE:** Carnes blancas y rojas, legumbres y sushi.

## FICHA DE CATA

- 👁️ **FASE VISUAL:** Brillante e intenso rojo picota.
- 👃 **FASE OLFATIVA:** Aroma muy afrutado y goloso. Notas de fruta silvestre y un ligero toque tropical, que viene dado por el Tempranillo Blanco.
- 👄 **FASE GUSTATIVA:** Entrada suave, pero contundente, con matices de fruta dulce bien equilibrados con una acidez agradable. Deja un recuerdo intenso de fruta

