

# TINTO JOVEN ECOLÓGICO, EL MARUJO

SEÑORIO  
DE  
LIBRARES

VARIEDADES  
100% Tempranillo

## CATA

Color Rojo picota.

Nariz Afrutado y fresco, frutas  
negras y rojas, con sensaciones  
florales y algún toque mineral.

Gusto apetecible de cuerpo  
medio su equilibrio le confiere  
frescura y armonía.

## MARIDAJE

Ideal para acompañar  
quesos azules o carnes  
rojas en salsa.

Sin olvidarnos de  
nuestras típicas tapas.

## VIÑEDO

Viñedos propios  
certificados por  
Agricultura Ecológica,  
tanto en producción  
como en elaboración,  
ubicados en El Villar de  
Arnedo. Los viñedos  
se encuentran en una  
situación privilegiada  
donde el equilibrio entre  
el terreno, la exposición  
al sol y los vientos  
le dan a este vino su  
carácter único.

## ELABORACIÓN

Entra la uva al depósito  
ligeramente estrujadas,  
se produce el proceso de  
fermentación alcohólica. La  
fermentación se realiza de  
forma natural espontánea,  
utilizando las propias  
levaduras de la uva, con la  
mínima intervención en el  
desarrollo del vino.

Se mantiene bajo  
temperatura controlada  
durante 10-15 días a 24°-  
25°C. Una vez el azúcar  
se ha convertido en  
alcohol se trasiega  
el vino a depósito de  
hormigón. Gracias  
a las características  
del depósito de  
hormigón, de 25 cm de  
pared la temperatura  
se mantiene a 24°  
constantemente para  
que se produzca  
la 2ª fermentación,  
llamada fermentación  
maloláctica, con  
ligero batonage. La  
fermentación se hace  
lentamente de la  
manera más natural  
posible. Y no se carga  
de energía estática.

