



VINICOLA RIOJANA *de* ALCANADRE

TINTO *Joven*

LA UVA

Tras un seguimiento anual del ciclo vegetativo a finales de agosto se comienzan los controles de maduración para establecer el momento óptimo de la vendimia, momento en el que la maduración fenólica y aromática alcanzan el equilibrio.

VARIEDAD

90% Tempranillo
10% Garnacha

ELABORACIÓN

Una vez determinado el momento óptimo de maduración se vendimia y se encuba la uva despalillada, sometiéndose a una premaceración en frío. Posteriormente tiene lugar la fermentación alcohólica a temperaturas no superiores a 28°C con suaves remontados que nos permiten extraer los elegantes aromas característicos de la zona.

NOTA DE CATA

De color cereza picota con matices violáceos que denotan su juventud. En nariz posee aromas varietales muy bien ensamblados con los frutos rojos. En boca es de entrada amable y se va desplegando a través de su recorrido, de paso elegante. Es un vino complejo y con muchos matices.

TEMPERATURA DE CONSUMO

Se recomienda entre 14-16 °C.

