

Fernández Gómez



TIPO

Tinto Joven. Maceración carbónica

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

90% Tempranillo.
10% Viura (Macabeo)

GRADO ALCOHOL

13,5% vol.

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja
RIOJA ALAVESA

VIÑEDOS

Conjunto de Viñedos

ELABORACION

Vendimia manual en carros de 2.500 kilos. Este vino tiene una elaboración tradicional, Maceración Carbónica de Rioja Alavesa, la fermentación alcohólica se realiza con la uva entera en depósitos cerrados de hormigón.

Permanecerá almacenado en depósitos de hormigón hasta su embotellado.

NOTA DE CATA

Cereza violácea. Franco e intenso, aromas de vallas silvestres, flores azules (lavanda), hojarasca, y balsámicos. Jugoso, frutal, fresco, sensaciones de frambuesas, mentoles y largo final primario.

Recomendado para comidas informales, tapas, quesos y platos típicos riojanos, como las patatas a la riojana...

Temperatura de servicio 14° C