

# 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  
VINO DE LABASTIDA

## **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*