CRIANZA VINO JOVEN

ELABORACIÓN

LA TERMOVINIFICACION CALIENTA LA UVA A 60-85 °C SEGÚN LA VARIEDAD,

SE ENFRÍA E INICIA LA FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO

INOXIDABLE. LOS CONDENSADOS SE INTEGRAN EN EL VINO,

PRODUCIENDO UNO CON COLORES INTENSOS, AROMAS AFRUTADOS, SIN

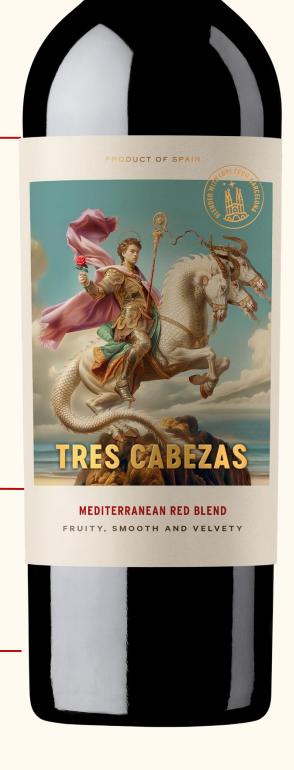
VERDOR Y MÁS RESISTENTE A LA OXIDACIÓN.

VARIEDAD DE UVA

TEMPRANILLO, CARIÑENA Y GARNACHA

ANÁLISIS

13% Vol.





NOTA DE CATA



Color rojo violáceo intenso con ribete de color morado.



Mucha intensidad en nariz donde destacan los aromas de escape rojo ácido y carnosa.



En boca es muy afrutado, fresco, sedoso, con taninos suaves y toque de dulzura que la hace muy agradable al paladar.

TRES CABEZAS MEDITERRANEAN RED BLEND

FRUITY, SMOOTH AND VELVETY





13