



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

Color rojo violáceo intenso con ribete de color morado.



NARIZ

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



BOCA

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