



“SERNA IMPERIAL” TINTO JOVEN

Variedades: 80 % Tempranillo, 20 % Garnacha

Grado Alcohólico: 12,5-13%

Ubicados en el Sur de Monte Yerga, la Finca Cuesta la Reina es una ladera cara al sol que comienza a los 450 metros de altitud y asciende hasta los 800 metros. Sus suelos son arcillo-calcáreos, pobres y con abundantes cantos rodados, es una finca de más de 120 hectáreas que pertenece a la familia desde hace cuatro generaciones y en la que siempre se ha cultivado el viñedo.

ELABORACIÓN

Las uvas son recogidas en cajas de fruta para evitar cualquier aplastamiento en el transporte y una vez en la bodega, se vacían directamente en los depósitos donde los racimos de uva permanecerán en maceración durante 12 días para posteriormente pasar a la prensa, mediante un suave prensado se separarán los hollejos y raspones del mosto. Este mosto terminará de fermentar lentamente a baja temperatura.

CATA

Color rojo picota con ribetes amarillos que destacan su juventud. Nariz limpia con aromas de pequeños frutos silvestres, frutas rojas y anisados. En boca es elegante y con buena estructura, redondo, largo con agradable final, fresco y afrutado.

PLATOS RECOMENDADOS

Quesos cremosos, charcutería sin mucho pimentón y carnes blancas cocinadas con salsas cremosas.

