

FICHA DE CATA

"VIÑA RIÑANCO" TINTO

Variedades: 50% Garnacha, 50% Tempranillo

Grado Alcohólico: 13,5%

Es el resultado de un largo camino, donde se conjugan un intenso esfuerzo del pasado junto a lo mejor del presente. Desde la selección de las uvas, hasta su puesta en botella, son cuidadosamente mimados, obteniendo unos caldos jóvenes, vivos y afrutados con personalidad propia.

ELABORACIÓN

Las uvas han sido estrujadas-despalilladas pasando a depósitos de hormigón vitrificado donde realizó su fermentación a temperatura de 28°C, con frecuentes remontados para una mejor extracción de color, taninos y aromas. Terminada la elaboración pasó a barrica donde permaneció 4 meses adquiriendo su personalidad.

CATA

- Aspecto: Limpio y brillante de intenso color rojo rubí.
- Aroma: Fino y potente en nariz, con exóticas notas de flores y frutas maduras y suaves toques de la barrica.
- Boca: Bien constituido, vivo, amplio y fresco en aromas. Equilibrado, con buena potencia de sabores a frutas rojas y suaves taninos.

PLATOS RECOMENDADOS

Puede acompañar todo tipo de tapas, carnes a la plancha, estofados y quesos.

