

TINTO JOVEN 2007



Cosecha: 2007

Ficha de cata

Color: Rojo picota de capa alta, con ribete rubí y reflejos amarotados que denotan cierta juventud. Glicérico y limpio.

Olor: Aromas de intensidad media alta, con notas golosas de fresón, frutos rojos muy maduros, mousse, lacteos, compotas y pastelerías, con leves recuerdos a flores (violetas) y regaliz.

Sabor: En boca es un vino original con acidez y grado perfectamente ensamblados. Consigue una destacada finura y transmite sensaciones de fruta madura, con retronasal envolvente, limpio y aterciopelado. Acaricia la boca en perfecto equilibrio.

Temperatura de servicio: 16-19° C

Variedad: 100% tempranillo.

Maceración: De 15 a 20 días en depósitos de acero inoxidable y control de temperatura.

Vintage: 2007

Tasting notes

Look: *Cherry red of high depth, ruby edge and purplish reflections that denote certain youth. Glyceric and clean.*

Smell: *Aromas of medium-high intensity, with sweet notes of strawberry, mature red fruits, mousse, milky, preserves and pastry, with slight memories of flowers (violets) and licorice.*

Taste: *It is an original wine with a perfectly assembled acidity and alcohol content. Outstanding fineness and mature fruit sensations, clean and velvet encircling finish. Perfect balance that caresses the mouth.*

Serving temperature: 16-19° C

Grape variety: 100% tempranillo.

Maceration: *From 15 to 20 days in stainless steel deposits with controlled temperature.*