

TINTO ANGEL BENÉS MATUTE

“Elegante juventud”

ORIGEN:

Denominación de Origen Calificada Rioja

PRESENTACIÓN:

Botella de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO:

14% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 15º a 18ºC.

VARIEDADES:

Tempranillo y garnacha tinta.

VIÑEDOS:

Uvas procedentes de viñedos propios, ubicados en la zona de Cordovín (Rioja Alta).

De suelos arcillosos, con zonas parcialmente de areniscos y ferrosos.

Vendimiados de forma manual seleccionando los mejores racimos de cada uno de ellos.

ELABORACIÓN:

Las uvas despalilladas son fermentadas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura constante de entre 25º y 27ºC. Posteriormente se procede al prensado a baja presión de la uva para favorecer la extracción del color y los aromas adquiridos durante la fermentación.

NOTA DE CATA:

Intenso color cereza con ribetes de brillantes tonos violeta y púrpura.

En nariz resaltan aromas a frutas silvestres maduras y regaliz.

En boca expresa toda la potencia y fuerza que tiene, dejando finalmente un retrogusto muy agradable y persistente.

