



N3b JOVEN

VARIEDAD

100% Tempranillo Rioja

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18º

ELABORACIÓN

Después de un seguimiento exhaustivo de los viñedos de Tempranillo, situados en la cercanía de Fuenmayor, la uva se recoge de noche, para que entre a la bodega a baja temperatura, y evitar de esa manera un arranque de la fermentación no deseado. Una vez prensada, el mosto se lleva a un depósito en el que se mantiene a unos 7º C. A las 24 horas y después de un desfangado, se siembra de levaduras autóctonas para que ayude a la fermentación. Esta, puede durar más de 25 días, ya que no supera los 22º

CATA

Color rojo granate con reflejos púrpuras, brillante y limpio. Destacan los aromas de fruta roja, notas florales, piel de melocotón, y fruta blanca sobre un fondo ácido y fresco.

En boca es carnoso, estructurado, con buen peso de fruta, buena acidez y con un amplio final persistente donde resalta la fruta roja.

GRADO ALCOHÓLICO

13% Vol

VOLUMEN

750 ML.