

VIÑA BAROJA TINTO

“Tempranillo 2018”

ELABORACIÓN:

A partir de la Variedad Tempranillo y siguiendo el sistema tradicional de elaboración con uva entera de la subzona de Rioja Alavesa “Maceración Carbónica”.

Las uvas provienen de Elvillar de Álava y Lapuebla de Labarca. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de una capacidad de 32.000 kgs de uva durante 12 días en los cuales se remontan cada 8 horas para la extracción de aromas frescos, fresa, pera, plátano. Control de temperatura en la fermentación de 18°C hasta el final de 27°C.

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo picota intenso.
- **Nariz:** Frutas rojas.
- **Boca:** Muy afrutado, suave y redondo, característico de los vinos de Rioja Alavesa.
- **Recomendación:** Para cocidos, carnes rojas y quesos.

