



ALÚTIZ

VINOS Y ENOTURISMO

CRIANZA



VARIEDAD: 85% Tempranillo y 15 % Garnacha.

COSECHA: 2021

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% Vol.



VINIFICACIÓN: Con uvas seleccionadas de 5 diferentes viñedos creamos este vino donde descansa en barricas de roble americano durante 12 meses.



NOTAS DE CATA

Ficha de cata: Presenta intenso aroma de fruta madura, bien combinado con toques tostados y especiados con notas de vainilla por su crianza en roble francés y americano.

Fase visual: Color picota intenso con ribete amoratado. Tonalidades vivas de juventud. Aspecto limpio y brillante, muy atractivo. Buena lágrima alcohólica.

Fase olfativa: Intensidad aromática media. Notas de fruta roja y negra frescas: cerezas, frambuesas, moras.

Fase gustativa: Amplio y equilibrado en boca, con una perfecta armonía entre los sutiles taninos y una agradable acidez. Sabroso y corpulento conservando su finura y elegancia.



MARIDAJE: Acompañamiento perfecto junto a carnes y pescados suaves.



TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14° - 16°

www.alutizvinos.com