



ALÚTIZ

VINOS Y ENOTURISMO

LAS RAÍCES DE UN VINO



VARIEDAD: 100% Tempranillo.



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14% Vol.

AÑADA: 2018



VINIFICACIÓN: Nuestro vino más especial elaborado con uvas procedentes del viñedo de Los Caños. Viñedo que se encuentra en ladera, el cual mimamos con toda delicadeza.



NOTAS DE CATA

Fase visual: Color marrón teja, obteniéndose gran intensidad debido a su proceso de envejecimiento.

Fase olfativa: Muy intenso de aroma joven, brillante y redondo. Destacando notas muy frescas, mezclando los aromas frutales y maderizados.

Fase gustativa: Gran cuerpo, resaltando las notas frutales como frutos del bosque y notas de madera fresca.



MARIDAJE: Acompañamiento perfecto junto a carnes rojas, guisos y productos con gran fuerza aromática.



TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14° - 16°