



ALÚTIZ

VINOS Y ENOTURISMO

VENDIMIA SELECCIONADA



VARIEDAD: 100% Tempranillo.



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% Vol.

AÑADA: 2019



VINIFICACIÓN: Nuestro vino estrella es creado con nuestras mejores uvas y mimado durante 2 años en barrica de roble francés.



NOTAS DE CATA

Ficha de cata: Aroma de alta intensidad con gran aportación de madera destaca por sus frutas rojas y color teja.

Fase visual: Color rojo rubí, de capa media, con bordes teja, típicos de los grandes clásicos de Rioja.

Fase olfativa: Muy intenso de aroma, fresco, vibrante, con finas notas de frutas confitadas sobre un fondo balsámico, especiado; cuero, café y chocolate mentolado

Fase gustativa: Entrada carnosa, mostrando un tanino algo astringente.



MARIDAJE: Acompañamiento perfecto junto a carnes a la brasa, especialmente al sarmiento y platos de potaje.



TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14º - 16º