



# MI VILLA TINTO



## Elaboración anual

100.000 litros / 133.000 botellas.



## Localización de viñedos

San Asensio: Villarica/ Los Perros/ Espeso.  
Torrementalbo: El Soto.



## Variedades de uva

Tempranillo (mayoritariamente) y garnacha.



## Proceso de elaboración

Maceración prefermentativa de 24 horas. Fermentación alcohólica con ligeros remontados en depósitos de acero inoxidable a una temperatura máxima de 24°C para preservar y extraer al máximo los aromas primarios. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.



## Grado de alcohol

13-13,5% vol.



## Temperatura de Servicio

14-16°C.



## Notas de cata

De color rojo cereza brillante con ribetes violáceos. En nariz es franco y limpio, con intenso aromas frutales de mora grosella y plátano. Vino fresco y vivo en boca, muy agradable y largo, dejando intensos recuerdos de fruta roja.



## Recomendaciones de maridaje

Entremeses. Pastas, arroces, ensaladas. Carnes blancas (aves) y quesos ligeros.



## Información adicional

Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.

