

Mi Villa

TINTO



VARIEDADES

Tempranillo.



GRADOS

13,5% vol.



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa de 24 horas. Fermentación alcohólica con ligeros remontados en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 20-22°C para preservar y extraer al máximo los aromas primarios. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.



CATA

Color rojo vivo, con ribetes morados que denotan su juventud.

En nariz es franco y limpio, con intensos aromas frutales (mora, grosella y plátano).

Vino fresco y vivo en boca, acidez equilibrada, agradable y sabroso. Toque final fresco y frutal.



Tª DE CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio aconsejada 14-16 °C.

Este vino acompaña muy bien entremeses, patatas, arroces y ensaladas. Además de carnes blancas y quesos ligeros.