

Tudon's / Garnacha Tintorera

Tinto Joven. D.O.P Almansa.

Cosecha:

Denominación de Origen Protegida Almansa.

Tipo:

Tinto joven de Garnacha Tintorera.

Variedad:

- Garnacha Tintorera 100%. Cultivo de secano, formación en vaso y pie-franco.
- Edad de los viñedos entre 25 y 30 años.
- Rendimiento medio: 30 hl/ha.
- Vendimia manual en cajas.

Vinificación:

- Recolección manual.
- Pre-maceración en frío a 15 °C.
- Fermentación 10 días a 25 °C.
- Clarificación y ligera filtración.
- Embotellado en enero.

Nota de cata:

Color granate oscuro intenso. Aroma frutal, fresco y complejo con carácter varietal, sobre notas de especia y pequeñas frutas rojas muy maduras.

Fresco en boca, con acidez equilibrada pero con taninos dulces y sabrosos. Vino muy versátil que acompaña bien a casi todo tipo de platos.

Recomendaciones:

- Temperatura de servicio entre 13 y 15 °C .
- Recomendado para todo tipo de alimentos.

