

URBIÓN CUVÉE TINTO 2016



VARIEDADES DE UVA:

90% Tempranillo
10% Garnacha

VINIFICACIÓN:

Uvas de nuestros viñedos de vaso y espaldera. Vendimia manual en remolques de 1.000 a 3000 kg. Envejecimiento durante 10 meses en barrica francesa y americana de tostado medio. Posteriormente, 3 meses en botella.

NOTA DE CATA:



Color cereza brillante.



Aromas a frutas rojas, especias dulces, expresivo, vivo.



En boca es frutoso, tostado, tanino maduro, final fresco y largo.