

LAS DOS CES TINTO

Tinto joven madurado en barrica.

Bobal, Tempranillo y Syrah.

Cinco meses en barricas de Allier Francés



Análisis sensorial

Color. Rojo picota con un brillante ribete violáceo que anuncia su juventud.
Nariz. Predominio de la fruta roja. Suaves aromas tostados con notas balsámicas.
Boca. Fresco, suave e intenso. Destaca por la sedosidad que le aporta la Syrah y la estructura del Tempranillo.

Elaboración

Tinto Joven madurado en barrica. 13,5°. Cada variedad se vinifica por separado. Fermentación a temperatura controlada a menos de 25°C, con maceración de unas dos semanas para Tempranillo y de unas tres semanas para el Syrah Dos turbopigeage diarios, y dos deléstage durante la maceración a uno y dos tercios de la fermentación. El vino flor de cada variedad se lleva a barricas de entre 2 y 3 años durante unos cinco meses. Antes del embotellado se realiza el coupage definitivo entre estas dos variedades.

Recomendaciones

Temperatura de consumo sobre los 13°. Armoniza en general con pescados azules o grasos de sabor pronunciado y con una consistencia capaz de soportar la estructura y cuerpo de un vino joven.

