



Línea Alimentación. Joven

El rebelde de la familia. De tal palo, tal astilla... Es la muestra del exponencial de la D.O.P. Valtiendas en todo su esplendor. Un vino que no toca la madera, fermentación alcohólica y Maloláctica en Inox, con unas características dignas de las mejores zonas vinícolas, terruño, altitud de viñedo, calidad de uva. Con un potencial único en grado, estructura, frescura y evolución en el tiempo. Un purasangre que intentamos domar para que cabalgue sus paladares.

Variedad: 100% Tempranillo.

Fermentación: depósitos de acero Inox de ,15000 kg, 20000 Kg y 25000 Kg aprox a 29°C/30°C.

Maceraciones: Remontados y bazuqueados diarios.

Envejecimiento: Una vez trasegado, con la fermentación malo-láctica terminada y filtrado, se inicia el embotellado.

Embotellado: Agosto. Producción: 250000 Botellas.

Alcohol volumétrico: 14,5 % Aprox.

Ácido malico: 0,12 g/l.

Corcho: Colmatado

Visual: limpio, brillante, capa alta de color rojo picota, ribete frambuesa.

Nariz: intensidad media, fresco, aroma expresivo, frutos negros, especiado, toffe, fruta al licor.

Boca: sabroso, estructurado, frutoso, especiado, taninos maduros, muy buena acidez.