

TRITIVM



MATIZ 2018

Para elaborar este vino, elegimos los mejores racimos de nuestros viñedos centenarios y seguimos la filosofía biodinámica, desde la elaboración al embotellado. Combinamos ánfora de barro con las mejores barricas de roble francés y utilizamos tres variedades tintas. Vino natural (sin sulfitos añadidos en la elaboración)



Variedades	Tempranillo 30% Garnacha 35% Y Mazuelo 35%
Altitud	430 metros
Vendimia	Manual en cajas de 15 kilos
Elaboración	Tempranillo fermentado y criado 10 meses en ánfora de barro de 350 litros. Garnacha fermentado en barrica abierta y criado durante 10 meses de roble francés. Mazuelo fermentado en barrica abierta y criado durante 10 meses de roble francés.
Grado alcohol	14,5%
DOCa	Rioja
Sub zona	Rioja Alta
EDICION LIMITADA	

CATA

VISUAL: Granate violáceo de capa alta, refleja su juventud.

NARIZ: Intensa, muy afrutada, frutos negros, mora ciruela, arándanos y mineralidad que aporta el ánfora.

BOCA: Potente, estructurado, sabroso, muy afrutado y largo.

MARIDAJE

Carnes rojas y pescados azules