TRITIUM

VINOS CLÁSICOS - TINTO ROBLE

Seleccionamos viñedos de baja producción para conseguir un vino con frescura y juventud y un cuerpo denso

Variedades	100% Tempranillo
Altitud	425 metros
Vendimia	Manual
Elaboración	Fermenta en acero inoxidable con control de temperatura y envejece en roble francés 225 L por 6 meses
Grado alcohólico	14 %
DOcA	Rioja
Subregión	Rioja Alta

NOTAS DE CATA

VISTA: Densidad alta para un vino joven, color cereza negra

NARIZ: Cereza picota, arandanos, licoroso, balsámico

BOCA: Denso, equilibrado, voluminoso, buena acidez

MARIDAJE

Comidas suaves, tapas, entrantes, estofados