

TINTO MATURANA



Descripción

Variedad:

- 100 % Maturana
- Vino peculiar y muy original, claramente diferenciado del estilo, forma y diversidad de los vinos de la D.O.C.R.

Elaboración:

- Fermentado parcialmente en acero inoxidable y finalizada en barrica hasta conclusión de Fermentación Maloláctica con 9 meses de permanencia en barrica.

Notas de cata:

- Vino de muy amplia capa, con tono picota brillante y matices violáceos en concordancia con la abundancia de color y polifenoles presentes en la fruta original.
- La nariz es muy intensa, con mucha abundancia de notas vegetales que recuerdan a menta, eucalipto, regaliz... que preceden a una muestra de frutas silvestres, arándanos, moras, frutas negras... siguen chocolates, tostados, café y alguna nota de tierra mojada y con algo de mineralidad.
- Estructura muy potente con acidez suavizada por los matices chocolatados, de fruta negra y de la propia madera. Lo hacen redondear hasta prolongarlo en un matiz algo amargo a la vez que dulce. El final aparece un fondo lácteo propio de la técnica de elaboración

Temperatura de servicio:

16/18°C