



VAZA

Tempranillo Vino Tinto



Denominación de Origen
D.O. Ca. Rioja

Composición varietal
Tempranillo

Análisis
Grado Alcohólico Adquirido: 13,00% vol.
Acidez Total: 4,5 g/l (ác. tartárico)

Elaboración
Uvas tempranillo. Fermentación alcohólica a una Tª máxima de 24° C. Maceración con hollejos durante 10 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 20° C. Clarificación y posterior estabilización por frío. Filtración amicrobica.

Nota de Cata
Brillante y de intensidad colorante media. De color rojo rubí e irisaciones violáceas que denotan juventud.
Intensidad aromática elevada, resaltando los aromas a fruta roja, fresa, frambuesa, muy característicos de los tempranillos de Rioja Alavesa.
En boca es ligero, fresco y equilibrado. Graduación alcohólica y acidez media, derivado de las características propias de la añada. En fase retronasal aparecen las notas frutadas con mayor intensidad.

Condiciones óptimas de conservación
En lugar fresco y de temperatura constante (entre 13 y 17° C). Resguardado de la luz y las vibraciones.

Condiciones óptimas de consumo
Servir a temperaturas comprendidas entre 13 y 15° C.

Maridaje
Arroces, pasta bolognesa, ensaladas, cualquier tipo de tapas o pinchos, quesos suaves y jamón ibérico.