



# CHAVAL TINTO

**Nombre del vino:** Chaval Tinto Joven

**Tipo de vino:** Tinto

**Añada:** 2022

**Grado alcohólico:** 13,5%

**Zona de producción:** DOC Rioja, subzona Rioja Alta

**Variedades empleadas:** Tempranillo y Garnacha

## Elaboración

La uva fue recogida de forma manual hacia finales de septiembre y principios de octubre, procedente de viñedos propios. La uva se elabora en parte con el método de la maceración carbónica.

Fermenta a temperatura controlada para preservar todas sus cualidades. Finalmente se prensa y lleva a cabo la segunda fermentación.

## Notas de cata

A la vista encontramos un vino de gran intensidad de color, pudiéndose apreciar tonos violáceos y rojo cereza.

En nariz se trata de un vino muy aromático, intenso y afrutado, siendo las frutas rojas las principales protagonistas.

En boca tiene una entrada fresca con paso suave, dejando sensación balsámica, con sabores a frutas rojas (fresa, mora, grosella, frambuesa...)

## Temperatura de consumo:

Se recomienda consumirlo a unos 14°C