



CHAVAL TINTO

Nombre del vino: Chaval Tinto Joven

Tipo de vino: Tinto

Añada: 2024

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 entre finales de septiembre y mediados 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