rivalia
BODEGAS Y VIÑEDOS

CHAVAL TINTO

Nombre del vino: Chaval Tinto Joven
Tipo de vino: Tinto
Añada: 2025
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. Un perfil alegre, limpio y muy atractivo.

En boca tiene una entrada fresca con paso suave, con taninos amables y acidez fresca que aporta ligereza. Paso por boca frutal, fácil y fluido, con un final refrescante, que invita a seguir bebiendo. +

Temperatura de consumo:
Se recomienda consumirlo a unos 14ºC