VERANZA

Veranza Tinto

Vinificación

Las uvas fueron macerados en frío entre 12 y 24 horas a 10-12 ºC. Se sangró un 8-10% del mosto para rosado, lo cual aumentó el extracto del mosto restante. Se fermentaron ambas variedades por separado en depósitos auto-vaciantes de acero inoxidable. La temperatura de fermentación osciló entre 28º-30ºC. El vino se conservó en depósitos de acero inoxidable. Una vez hubo madurado, se realizó el coupage definitivo. El vino fue clarificado y finalmente embotellado.

Viticultura

Las uvas de esta añada proceden de viñas cultivadas mediante modernas técnicas de conducción del viñedo y armonizando los tratamientos con el respeto al medio ambiente.

Características sensoriales

Aspecto: Nítido y brillante. De intenso rojo oscuro con reflejos granates.

Nariz: Aroma franco e intenso. Muy frutal, del tipo frutos rojos y arándanos. Ligeros toques especiados y tostados.

Boca: Vivo, de suaves taninos, muy agradable en boca. Destacan las notas a frutos del sotobosque. Suaves toques tostados que armonizan con la fruta roja perfectamente. Cuerpo medio, persistente y de final agradable.

Maridaje

Embutidos, carnes blancas y rojas a la plancha, platos de pasta con salsas de tomate y verduras. Ideal para el menú de cada día.

Periodo de consumo

Es un vino joven. Esperamos que éste alcance su máxima plenitud entre el primer y segundo año, madurando en buen estado un año más.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
Vino Varietal con Añada (HUESCA, ESPAÑA). Certificado por Bureau Veritas

VARIEDADES:
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13% vol.

Contiene sulfitos

AÑADA:
2016

Consejos del enólogo

Servir aproximadamente a 15ºC.