

CATAY



—Tempranillo - Mazuelo—
VINO TINTO MADURADO

AÑADA 2019

ALCOHOL 13,5% VOL.

88% TEMPRANILLO - 12% MAZUELO

SERVIR A 16 - 18 °C

D.O.Ca. Rioja

CONT. 75 cl.

Viticultura mayoritariamente en vaso, con una vendimia manual en cajones de 200 Kg.

PERFIL DE SABOR



ELABORACIÓN

Fermentado en depósito durante aproximadamente una semana a unos 24 °C de manera espontánea para preservar los aromas frescos de fruta. Fermentación maloláctica también en depósito tras la cual maduró en barricas de roble durante 8 meses.

AROMAS



MARIDAJE

Vino sorprendente que pide maridajes como queso fuerte, chocolate y platos de nuestra tierra como las chuletillas al sarmiento.

