

AZABACHE CRIANZA MAZUELO

CATEGORÍA Y AÑADA: Tinto Crianza 2006

VARIEDAD DE UVA: Mazuelo 100%

ELABORACIÓN: La recolección de la uva se realiza en la primera quincena del mes de Octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Se seleccionan las mejores uvas para este tipo de vino. Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25-28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

MADERA: Doce meses en Barrica nueva de roble americano.

BOTELLA: Seis meses de botella.

COLOR: Rojo cereza bien cubierto con ribetes rubi.

AROMA: Buena intensidad aromática, destacando aromas de aceituna negra, frutos maduros, balsámicos mentolados y anisados.

GUSTO: Es muy envolvente y carnoso, aparecen taninos nobles y vigorosos. Tiene buena complejidad destacando sabores de frutas maduras.

RETROGUSTO: Es muy intenso y complejo, con buenas sensaciones balsámicas y frutales.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Carnes rojas, caza y quesos curados

TIEMPO DE CONSUMO ÓPTIMO ESTIMADO: Tres años

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN RECOMENDADA: 13°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 16°C.

