

AZABACHE CRIANZA ECOLÓGICO

CATEGORÍA Y AÑADA: Tinto Crianza Ecológico 2006

VARIEDAD DE UVA: 60% Tempranillo, 30% Garnacha y 10% Graciano.

ELABORACIÓN: Se realiza a partir de uvas cultivadas en agricultura ecológica, recogidas durante la segunda quincena de Septiembre y la primera del mes de Octubre. 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 de roble americano y francés.

BOTELLA: Seis meses de botella.

COLOR: Rojo granate de capa media alta con ribetes rubí.

AROMA: Buena intensidad aromática con predominio de frutos rojos sobre notas de crianza; tostados, especiados y balsámicos de la madera.

GUSTO: En boca es sabroso y complejo, con buena estructura, sensaciones de equilibrio entre fruta y madera bien integradas.

RETROGUSTO: Final largo con predominio de fruta madura muy agradable.

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: 16-18°C.

