

## AZABACHE JOVEN TEMPRANILLO

**CATEGORÍA Y AÑADA:** Tinto Joven 2009

**VARIEDAD DE UVA:** Tempranillo 100%

**ELABORACIÓN:** La recolección de la uva se realiza en la segunda quincena del mes de Septiembre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. 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.

**COLOR:** Rojo picota brillante, con irisaciones púrpura.

**AROMA:** Buen potencial aromático, rico en matices de frutas del bosque (mora, fresa, frambuesa, arándanos), muy intensos y sobresalientes.

**GUSTO:** En boca se presenta concentrado, con buena carga frutal y estructurado. Tiene un gran volumen, inundando toda boca, con sensación final muy agradable. Vino redondo y muy sabroso, con un buen equilibrio entre grado alcohólico, acidez y estructura.

**RETROGUSTO:** Largo y muy persistente, con recuerdo a frutos negros confitados.

**RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA:** Carnes blancas y rojas y todo tipo de quesos.

**TIEMPO DE CONSUMO ÓPTIMO ESTIMADO:** Dos años.

**TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN RECOMENDADA:** 13°C.

**TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA:** 16-18°C.



 100% Tempranillo  15 °C