

AZABACHE SEMICRIANZA ECOLÓGICO

CATEGORÍA Y AÑADA: Tinto semicrianza ecológico 2009

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 70%, Garnacha 20%, 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.

COLOR: Rojo cereza-violáceo de capa media alta, con ribetes púrpura.

AROMA: Aromas muy limpios y potentes, resaltando frutos rojos y negros en sazón.

GUSTO: Tiene un paso de boca suave, equilibrado y sabroso, con taninos nobles y dulces muy bien integrados, marcado con frutas rojas y negras en confitura.

RETROGUSTO: Persistente, agradable y complejo, con notas de fruta fresca.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Quesos semicurados y carnes blancas.

TIEMPO DE CONSUMO ÓPTIMO ESTIMADO: Dos años

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN RECOMENDADA: 13°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 15°C.



60% Tempranillo
30% Garnacha
10% Graciano

