



BODEGAS
MÁS QUE VINOS
creadores de recuerdos



ERCAVIO TEMPRANILLO JOVEN 2016

Varietal de uva: 100% Tempranillo (Cencibel).

Viñas: de 20-30 años, 750 metros de altitud, terreno calcáreo- arcilloso, clima continental.

Producción: 5000 kg/ha.

Vendimia: manual, a finales de septiembre 2016.

Fermentación: espontánea en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura.

Maloláctica: espontánea en tinajas de cemento

Embotellado: enero 2017.

Vino vegano

CATA

Color: rojo cereza de media capa, joven en el borde con matices violáceos.

Aroma: buena intensidad marcado por la fruta afrutados con recuerdos a cerezas, bayas rojas y frutas ácidas envueltos en perfumes lácticos dulces.

Paladar: al inicio es fresco con buenos aromas a frutas rojas. En el paso de boca destaca su frutalidad.

El retrogusto es largo y agradable marcado por los taninos sedosos y persistentes.

Temperatura de servicio: 15°C. Servir frío en verano.

Maridaje: aperitivos, arroces y carne blanca.

Puntuaciones:

Guía Proensa 2017: 90 puntos.