

Tinto Joven



Typ

junger Rotwein

Die Weinberge

Leichtigkeit und Frische prägen diesen jungen Roten. Dafür wählten wir einerseits Tempranillo Trauben aus dem Norden von Nekeas, für den Garnacha Reben von der Talebene.

Rebsorten

Tempranillo 50 %
50% Grenache

Technische Merkmale

Garnacha: Kaltmazeration für 5 Tage.
Insgesamt: 18 Tage.
Tempranillo: Kaltmazeration für 5 Tage.
Insgesamt: 15 Tage.

Serviertemperatur

14 – 16 °C.

Tastingnotes

Hervorragende Kombination aus lila Garnacha und kirschrotem Tempranillo. Nuancen von schwarzen Früchten und Walderdbeeren. Weicher und süßer Eindruck mit einem saftigen und frischen Finale.

Trinkzeitpunkt

2 bis 3 Jahre. In dieser Zeit ist seine ganze Frische präsent.

Essenbegleiter

Bestens geeignet für Nudeln und ostspanische Reisgerichte wie Paella. Thunfisch und Makrele, Sushi und Sashimi.