

Hacienda Parrilla Alta

Tinto Joven 2016



FORMATO: Botella: 75 cl.

PRODUCCIÓN: 10.000 botellas.

DESCRIPCIÓN: Vino tinto joven con crianza.

VARIEDAD: Petit Verdot, Tintilla de Rota y Syrah.

ELABORACIÓN: Uva seleccionada a mano. Finca de muy baja producción.

Maceración durante 5 días. Prensado suave. La pasta se fermentó a 25°C durante 8 días.

Una vez terminada la fermentación se pasó a barrica para realizar la maloláctica en madera.

Posterior crianza de 4 meses en roble francés.

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo picota con reflejos violáceos. Gran densidad, limpio y brillante.

Nariz: Zarzamora, fresa, hoja de té, menta y violetas.

Boca: Entrada fresca y suave. Buena acidez, postgusto muy largo. Final amargo y fresco tremendamente adictivo. Muy equilibrado.

Retronasal: Fruta roja, chocolate negro y pimienta. Aparecen sensaciones balsámicas muy agradables.