

BODEGAS
AINZÓN

PEÑAZUELA TINTO

Otro 100% garnacha seleccionada que destaca por su frescura y descaro. Un proceso de elaboración minucioso y el paso por barrica le confieren un carácter único.

TIPO DE VINO

Vino de Autor.

VARIEDAD DE UVA

Garnacha.

AÑO

2017.

VIÑEDO

Vaso y espaldera.

NOTAS DE CATA

Aspecto brillante, intenso color rojo picota con ligeros tonos teja. Aromas a fruta negra madura, especias, cacao, flores secas y tostados de la madera. Paso en boca intenso y estructurado. Post gusto largo con recuerdos a fruta roja y negra con fondo tostado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 °C - 16 °C.



MARIDAJE

Embuchados, carnes guisadas o estofadas y quesos curados.

VINIFICACIÓN

Tras una selección de uvas con un gran aporte de fruta con carácter floral, se vendimia la cuarta semana de octubre. Su fermentación se controla para que exalten los aromas típicos del término Peñazuela. Posteriormente, pasara por barrica el tiempo suficiente para darle un toque integrado de torrefactos pero sin hacer sombra a la fruta que queremos potenciar. Dependerá del año los meses que pase en barrica americana y francesa.

FORMATOS

Botella tronco-cónica 750 ml. Caja 6 unidades.