

TAVS

TINTO JOVEN D.O. JUMILLA



TIPO: Tinto joven

VARIETADES: 70 % Monastrell -20 % Syrah y 10% Garnacha

VINIFICACION: Recolección manual de la uva, selección de racimos en campo y después en bodega, maceración en frío en depósitos de acero inoxidable durante 2 y 3 semanas, tras el sangrado previo al descube finaliza la fermentación en depósitos de inoxidable con temperaturas no superiores a 25°.

NOTA DE CATA: Excelente expresión de la variedad monastrell y en perfecta armonía con la Syrah, aromas intensos a frutos negros y rojos (ciruela, mora, frambuesa), potente en boca y con una tanino sedoso característico de su juventud.

Safrà 2011. Jantar em 10/08/2015, Armazém 71.