



8,00 €

D.O.P. Utiel Requena

□ LAS 2 CES, el tinto barrica de Chozas Carrascal

Variedades de uva

Bobal, Tempranillo y Syrah.

Crianza: Cinco meses en barricas de Allier Francés.

Elaboración

Tinto Joven madurado en barrica. 13,5°

Cada variedad se vinifica por separado. Fermentación a temperatura controlada a menos de 25°C, con maceración de unas dos semanas para Tempranillo y de unas tres semanas para el Syrah. Dos turbopigeage diarios, y dos deléstage durante la maceración a uno y dos tercios de la fermentación.

El vino flor de cada variedad se lleva a barricas de 2 y 3 años durante unos cinco meses.

Antes del embotellado se realiza el coupage definitivo entre estas dos variedades.

Análisis sensorial

Color: rojo picota con un brillante ribete violáceo que anuncia la juventud la este vino

Nariz: predominio de la fruta roja. Suaves aromas tostados con ciertas notas balsámicas.

Boca: fresco, suave e intenso. Destaca por la sedosidad que le aporta la Syrah y la estructura del Tempranillo.

Recomendaciones

Para apreciar correctamente todo su potencial, se recomienda una temperatura de consumo sobre los 13°.

Teniendo en cuenta la semi crianza del vino, la juventud, la carnosidad y sobre todo el carácter afrutado del mismo, armoniza en general con pescados azules o grasos de sabor pronunciado y con una consistencia capaz de soportar la estructura y cuerpo de un vino joven.

Copa de Cata: Spiegelau Authentics 01.

Safrá 2016. Jantar Pantucci Trattoria em 13/09/2018.