

Valtravieso Joven 2010

Datos Técnicos

ELABORACIÓN

- 90% Tinta Fina
- 5% Cabernet Sauvignon
- 5% Merlot

Cada variedad es elaborada por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable de 10.000 y 20.000 kg. La uva entra entera a los depósitos al tradicional estilo de maceración carbónica, en el caso de la variedad Tinta Fina. Para extraer al máximo el potencial aromático, se realiza una maceración en frío antes de fermentación a temperatura de 6-8°C durante 7-10 días. El proceso fermentativo se prolonga durante 8-10 días a temperatura de 22 – 26°C (para extraer solamente taninos dulces). Terminada la fermentación alcohólica se maceraron las pieles de la uva hasta redondear el conjunto aromático. La fermentación maloláctica se realiza con bacterias seleccionadas a temperatura controlada de 19 °C. Antes del embotellado el vino es clarificado de forma natural mediante dos trasiegos para preservar los aromas de juventud.

CATA

Un intenso color rojo cereza, con ribetes violáceos, nos predispone a disfrutar de un vino descaradamente joven. La primera olfacción nos descubre aromas de uva fresca, muy intensos, zumo de uva y frutillos rojos (fresa silvestre, mermelada de frambuesa y grosella, mora), con pinceladas de regaliz de palo. Aromas de flores blancas adornan el final de la olfacción, demostrando gran complejidad. En boca muestra graso, con cierto dulzor, pero acompañado de una excelente acidez. Lágrima bien patente con buen esqueleto tánico (tanino muy dulce) que hace al vino muy largo en su paso por boca.

PRESENTACIÓN

Botella 0,75 litros.

