

# TENTACIÓN VENDIMIA 2016



**D.O.C. Rioja, Tinto.**

**VARIEDAD**

Tempranillo 100%, viñedos de más de 40 años. Vendimia seleccionada.

**PROCEDENCIA UVA**

Viñedos propios situados en la parte baja de Uruñuela y Cenicero, Rioja Alta.

**FERMENTACIÓN**

Con levaduras propias de nuestros viñedos. Control de temperatura de 27º idónea.

**MACERACIÓN**

Proceso de fermentación alcohólica de 8 días con remontados cada hora. Delestaje con tratamiento de microoxigenación. A continuación, fermentación con hollejos de 17 días reduciendo el remontado.

**FICHA DE CATA:**

**Color:** Rojo picota con una intensidad alta de capa

**Aromas:** Frutos rojos maduros, frambuesas.

**Boca:** Alta concentración tánica, los taninos son suaves y redondos, sabor a la propia uva con intensidad del terruño, post gusto potente y franco.

**RECOMENDACIONES:**

Conservación: conservar en lugar oscuro y temperatura inferior a 18, Consumo: temperatura 16º. Platos recomendados: embutidos, arroces, pastas, legumbres y carnes. asadas o a la plancha.

**Enólogo:** Fernando Salgado

