

COTO DE HAYAS TINTO JOVEN

GRADUACIÓN : 13.5 % vol

VARIEDADES : Garnacha y Syrah.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO :

Uva seleccionada en viñedos de más de 30 años (Garnacha), 20 años (Syrah).

VENDIMIA :

4ª semana de Septiembre y 1ª semana de Octubre.

ELABORACION :

Método tradicional fermentando a menos de 25°C, se lleva a cabo una maceración a lo largo de 8 días en depósitos de acero inoxidable, y semimaceración carbónica en la variedad syrah.

Una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado. Tras las fermentaciones malolácticas, se procede al ensamblaje de las dos variedades.

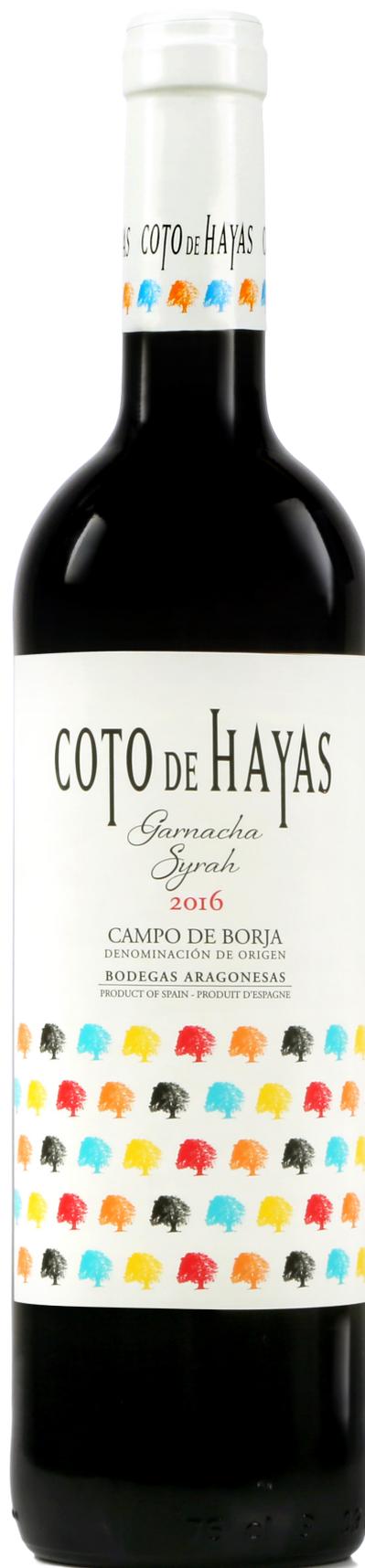
CATA :

Color.- Rojo guinda intenso con matices violáceos de aspecto muy limpio y brillante.

Aroma.- Intensidad media alta, tiene un aroma limpio y potente de marcado carácter varietal. Se ensamblan matices frutales y florales, que aportan complejidad y calidad al vino.

Boca.- Ataque suave, amplio y estructurado, redondo, rico en matices, con amplio postgusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

<http://www.bodegasaragonesas.com>