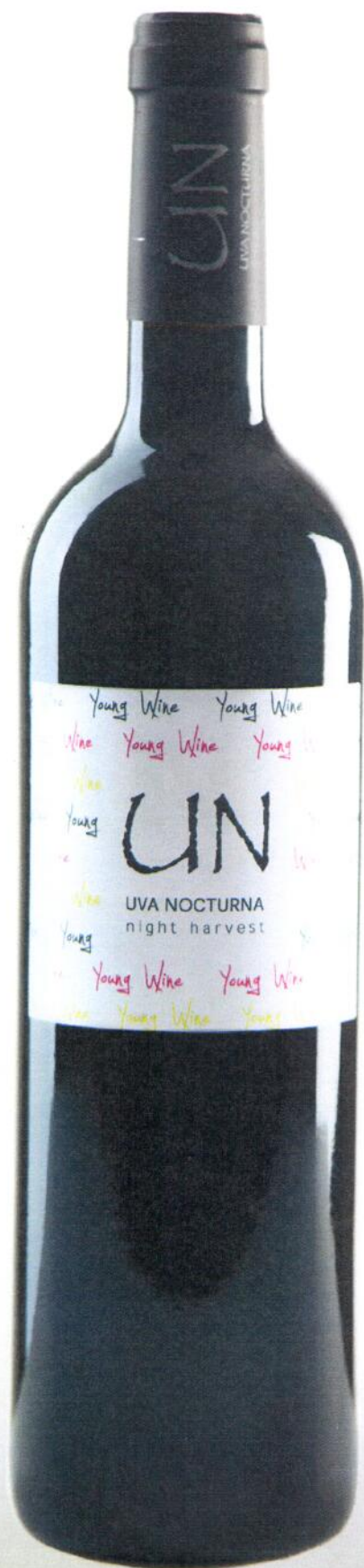


UVA NOCTURNA TINTO JOVEN



DESCRIPCIÓN

Uva

Elaborado principalmente con la variedad Tempranillo, aunque lleva un pequeño porcentaje de Garnacha que le aporta mejor estructura. La procedencia de las uvas es únicamente de nuestra propia cosecha en el Término de Ejea de los Caballeros, dentro de la indicación geográfica de Vinos de la Tierra “Ribera del Gállego-Cinco Villas”.

Vendimia

La vendimia se realiza por la noche para garantizar así la óptima calidad de las uvas, conservando todos sus aromas y colores.

Elaboración

Maceración en frío de las uvas durante 8 días. Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

SENSACIONES

Color

Limpio y brillante, presenta un color intenso cereza picota con ligeros reflejos violáceos.

Aroma

A frutas maduras del bosque.

Boca

Ligeros tonos tánicos y recuerdo a la Uva Madura, con un postgusto final limpio y agrada