



SEÑORÍO DE CASTIBERRI JOVEN

Este vino se elabora con uva procedente de viñedos propios, cultivados en una buena parte en agricultura ecológica. Los viñedos, cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados, tienen una media de 22 años.

VARIEDAD

Tempranillo 60% y garnacha 40%.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica durante 12 días, con remontados y bazuqueos diarios. Temperatura controlada para no superar los 24°C. Después, se sucede la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable antes de pasar al coupage definitivo para su clarificación y posterior embotellado.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo cereza intenso y ribetes morados.

Nariz: Aromas a frutas rojas frescas, limpio e intenso.

Boca: Es un vino goloso, atractivo y equilibrado por su frescor con sabor a frutas limpias y final sedoso. Es fácil de beber y persistente.

Se trata de un vino que expresa el origen de la tierra navarra, elaborado con mimo para definir la juventud y la fuerza de estas variedades tempranillo y garnacha cultivadas en nuestra finca. Se deja beber muy fácilmente y acompaña cualquier plato de la dieta mediterránea.

Origen: D. O. Navarra

Tipo de vino: Tinto Joven

Grado Alcohólico: 14,5 % vol aprox.

Guarda Potencial: 3 años

Temperatura de servicio: 15-16 ° C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.