


VALLOBERA MACERACIÓN CARBÓNICA



 Tinto joven 100% tempranillo.


 Con uva entera (vendimia manual y sin despalillar) por el método de maceración carbónica.

 **Color** rojo cereza, con matices morados, debidos al tipo de elaboración.

Vino muy limpio y brillante.

En **nariz** es claro, sobresaliendo aromas de frutas del bosque y violetas, también destaca el aroma propio de la variedad y de la elaboración por maceración carbónica, dándole personalidad al vino.

En **boca** es equilibrado, estructurado, potente. Retronasal larga y equilibrada, plena de aromas primarios donde aparecen matices a regaliz. Muy limpio en todas las fases de la cata.

 Recomendado con potaje, patatas a la riojana, pescados y asados al sarmiento.

 Botella de 75 cls.



VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA