

Chirimendo

Maceración Carbónica 2017



CASTILLO DE MENDOZA



Información general

Tipo de vino: Joven - Maceración Carbónica

Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja

Variedades: Tempranillo y Viura

Suelo: margas calcáreas

Botella: 0,75 cl.

Caja: 12 Botellas

Elaboración

Elaborado con un 95% de uvas de la variedad Tempranillo y un 5% de uvas de la variedad Viura procedentes de nuestros propios viñedos, vendimiadas manualmente y seleccionadas en mesa de clasificación.

Fermentación de los racimos enteros por el tradicional método de Maceración Carbónica típico de Rioja.

Notas de cata

Vista: Color violáceo intenso.

Olfato: Nariz persistente en la que predominan los aromas frutales a moras, fresas, plátanos y arándanos con evocaciones de flores azules como las violetas y la lavanda.

Gusto: En boca se muestra amable, pleno, fresco y equilibrado con un final aromático persistente de carácter de nuevo muy frutal.