

ARTINO

Tinto Joven

Elaborado con variedad Tempranillo 90 % y viura 10% por vendimia manual.

Fermentado a baja temperatura durante 12/15 días para preservar una mayor riqueza aromática.

Crianza con sus propias lías durante al menos dos meses mediante técnica del “bâtonnage” aportando sedosidad al vino. Finalmente se lleva a cabo un leve filtrado antes de embotellar.

Vino brillante, color rojo cereza, ribete joven de tonos violáceos.

Intensidad aromática media, gran percepción alcohólica.

Tiene aromas intensos a frutas rojas y cítricos y final balsámico.

La entrada en boca es frutal y con gran frescura, con notas de fresa ácida.

Sedoso con buena persistencia en boca.

Temperatura de consumo entre 10°C y 14°C.

Bodegas Pago Las Norias

www.bodegaspagolasnorias.com

