

Tinto Cosecha

**Tipo**

Tinto

Las viñas

Para la elaboración de este vino elegimos las viñas situadas sobre laderas orientadas al norte del Valle de Nekeas y las del fondo del valle en busca de ligereza y frescura.

Las variedades

Tempranillo

Garnacha

Algunas notas técnicas

Garnacha: maceración en frío de 5 días.

Total encubado: 18 días.

Tempranillo: maceración en frío de 5 días.

Total encubado: 15 días.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 14° y 16° C. En verano, servir a 12° C.

Cata

Excelente combinación del púrpura de la garnacha con el cereza del tempranillo. Tonos de fruta negra y fresa de bosque. Entrada suave y golosa con un final de boca extenso y fresco.

Consumo

Aconsejable durante sus 2 ó 3 primeros años de vida si queremos su frescor.

Nota gastronómica

Muy recomendable con pastas y arroces sabrosos ó condimentados Acompaña admirablemente a pescados grasos sobre todo en tartar o sushi o sashimi.