



## TINTO JOVEN

**Variedad:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha.

**Fermentación:** 11 días en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura máxima de 26-28°C.

**Maceración:** 12 días con sus hollejos y remontados diarios.

**Color:** rojo cereza con ribete violáceo.

**Aroma:** fragante, fresco, frutas del bosque (mora, grosella).

**Paladar:** fresco afrutado, con un tono ácido, equilibrado.

**Momento óptimo de consumo:** 2 años.

**Maridaje:** con todo tipo de comidas ligeras.

**Temperatura recomendada de consumo:** 14-15°C.

## RED YOUNG WINE

**Varietal:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha.

**Fermentation:** 11 days in stainless steel vats, controlled temperature of no more than 26-28°C.

**Maceration:** 12 days in contact with skins and daily pumping over.

**Colour:** cherry red with medium depth of colour.

**Aroma:** fragrant, fresh, fruits of the forest (blackberry, currant).

**Palate:** fresh, fruity, balanced, with a nice touch of acidity.

**Ideal time for drinking:** 2 years.

**Food pairing:** with all kinds of light meals.

**Best to be consumed between:** 14-15°C.

750 ml