

Finca las CABRAS



TINTO JOVEN

Variedad: 100% Tempranillo.

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: 100% Tempranillo.

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, fruitily, 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.