

milcampos

Tinto tempranillo joven



- **DENOMINACIÓN:** D.O Ribera del Duero
- **GRADUACIÓN:** 14,5 %.
- **COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Tempranillo.
- **VENDIMIA Y ELABORACIÓN:**
Vendimia manual. Fermentación alcohólica controlada a 22°C en depósito de hormigón. Fermentación maloláctica.
Clarificación, trasiegos y posterior embotellado.
- **FICHA DE CATA:**
Color rojo cereza con ribete violáceo, de capa media que nos indica juventud. Aspecto limpio y brillante.
Intensidad aromática media alta. Destacan frutos rojos y negros como moras, frambuesas y frutos del bosque. Recuerdos de regaliz.
En boca entrada suave y muy agradable. Paso fácil gracias a un tanino muy pulido, sedoso y nada astringente. Fresca acidez y buen equilibrio en boca con final afrutado.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14-15°C.