



Distribuciones
Oca



DO

Recoveco (joven maceración carbónica)



VARIETADES: Variedades: 95% Tempranillo y 5% Viura.



GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: La vendimia fue manual de nuestros viñedos tratados con una viticultura integrada. Se selecciona primero en el viñedo días antes de la vendimia desechando cualquier uva que no reúna las características óptimas. La maceración y fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable durante 8 días a una temperatura máxima de 28° C. No se produjo ninguna estabilización por frío ni ha sido sometido a ningún tratamiento para no perder su potencial.



NOTA DE CATA:

Color: rojo cereza, de capa media-alta y con matices violáceos. Limpio y brillante.

Nariz: con buena intensidad. Destacan las notas afrutadas (frutos rojos) y regaliz.

Boca: Cálida entrada y paso por la misma. Con cuerpo y bien equilibrado. Intenso en aromas frutosos en retroolfacción. Goloso y con buen final de boca.

