



QUE VIDA TEMPRANILLO



VINO

Nombre:	QUE VIDA
Tipo de vino:	Tinto Ecológico y VEGANO
Denominación de Origen:	D.O.C.a. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Ecológico - 15 años
Municipio viñado:	Gimileo
Sistema de conducción vides:	Espaldera
Composición suelos:	Arcillo-calcáreo
Rango de altitud viñedos:	470 m
Vendimia en verde:	Si
Fecha de vendimia:	16 Octubre
Tipo de vendimia:	Manual

ELABORACIÓN

Despalillado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	No
Fermentación:	Espontanea y controlada
Tiempo en bodega:	No
SULFITOS:	No

CURIOSIDAD

Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo certificadas como ecológicas. Nuestro criterio de elaboración es intervenir lo mínimo posible en su elaboración y manipulación, dejando que sea la uva la que exprese todo su carácter. No se añaden sulfitos en su elaboración. Vino certificado por la Unión Española Vegana.

NOTAS DE CATA

Vista: Morado muy intenso, tonalidades violáceas que tienden a negro. Muy buena densidad y glicerina.

Nariz: aromas limpios y cereza madura, ciruela, violetas y romero.

Boca: taninos masticables y acidez apetitosa, carácter mineral y fruta intensa y vibrante.

MARIDAJE

Recomendaciones: Barbacoas, arroces en general, asados de carne y cocidos tradicionales, pasta, pollo al curry, burritos, fajitas, pizza, pasta bolognesa, tapas y pintxos ...etc

Temperatura de consumo: 16°C.

CONSERVACIÓN

Las botellas han de mantenerse en posición horizontal para que el vino se encuentre en contacto permanente con el corcho.

Santalba