



Proceso de elaboración:

Elaborado con uvas seleccionadas de las variedades Pinot Noir, Tempranillo, Syrah y Merlot de nuestra finca Sumarroca.

La elaboración se realiza separadamente según las variedades. La maceración se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 12 horas. La fermentación controlada tiene lugar también en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente a la fermentación solo queda realizar el cupaje de las diferentes variedades. Una suave clarificación y estabilización a baja temperatura precede al embotellado final.

Variedades:

Pinot Noir 30% - Tempranillo 30% - Syrah 20 % - Merlot 20 %

Nota de cata:

Color: Cereza sobre suaves fondos morados.

Nariz: Aroma floral y afrutado con notas a ciruela y fresa.

Boca: Fresco con sensaciones de frutos rojos frescos. Final largo y afrutado.

Datos analíticos:

Graduación: 11´5 % vol.

Nota gastronómica:

Indicado para arroces, pastas de todo tipo, embutidos, ahumados y ensaladas.