

# *Juán de Alzate*

JOVEN



**Vendimia:** manual seleccionada

**Viñedo:** Suelo arcilloso calcáreo | 25 años

**Variedad de uva:** 90% tempranillo, 5% mazuelo, 5% graciano

**Producción:** 18.000 botellas

**Grado alcohólico:** 14%

**Crianza:** -

## ELABORACIÓN

- Despalillado sin estrujado.
- F.A. en depósito cilíndrico-cónico de acero inoxidable.
- Remontados diarios durante los 18 días de F.A.
- Delestaje.

## CATA Y MARIDAJE



### VISUAL

Rubi, con ribetes morados

### AROMAS & SABORES

Fruta roja / Regaliz / Fresco / Afrutado

### MARIDAJE

Guisos / Pasta / Verduras / Queso curado