

ROQUESAN

JOVEN



DATOS DE PRODUCCIÓN

VENDIMIA:
Seleccionada

ÁREA DE CULTIVO:
Sur

ALTITUD Y SITUACIÓN DEL VIÑEDO:
850 Metros sobre el nivel del mar

COMPOSICIÓN (%VARIETAL):
Tempranillo 100%

GRADO ALCOHÓLICO:
14%Vol

ACIDEZ TOTAL (gr/L. Ácido Tartárico):
4,60 gr/L

TIEMPO DE MACERACION:
10 Días

TIPO DE BOTELLA:
Bordelesa Élite Verde

APUNTES DE CATA

FASE VISUAL:
Color rojo picota con ribetes
púrpuras/ violáceo, de buena capa.

FASE OLFATIVA:
Aromas varietales bien definidos que
recuerdan a frutos rojos (moras) y a
ciruelas.

FASE GUSTATIVA:
A su paso por boca, resulta un vino
redondo y equilibrado. En el
retrogusto recuerda a aromas de
pastelería y frutas.



EXCLUSIVAS

TERRA & L

DISTRIBUCIÓN OFICIAL DE VINOS EXCLUSIVOS