



RUAL

Tinto



TIPO DE VINO

TINTO

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 100%

GRADO ALCOHOL

13,5 % Vol.

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja

VIÑEDOS

Viñedos propios en un enclave único a los pies de los Montes Obarenes.

ELABORACIÓN

Para la elaboración del Tinto Joven, se hace la mejor selección de los viñedos mediante un seguimiento de maduración de la uva. Se busca el momento óptimo para poder extraer las mejores cualidades del vino: aroma afrutado, el color característico entre púrpura y violeta y un sabor voluminoso a fruta roja madura. Una vez hecha la selección de las parcelas se realiza un despalillado de las uvas y proceder a su fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable y así poder extraer toda su esencia mediante remontados suaves diarios hasta finalizar su primera fermentación. Posteriormente se realiza su segunda fermentación manoláctica que se hace de forma natural. Siempre con temperaturas controladas.

NOTA DE CATA

Vino tinto de tonos entre púrpura y violeta en borde en copa, con una buena intensidad de color. De nariz profunda, agradable, de recuerdos a fruta roja madura, algodón de azúcar y fondo de violeta. En boca, cálido de entrada, voluminoso y con buena sensación de acidez manifestada en borde de la lengua. Con retrogusto placentero de fruta roja madura.

MARIDAJE

Aperitivos, arroces, verduras, legumbres, asados y guisos de carne.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14º C

BODEGAS RUIZ ALFAYA

rualwines.com

