



Tresarar

BODEGAS CADARSO CIORDIA

TINTO JOVEN

Variedad

Tempranillo.

Descripción

Tras el despalillado de la uva, el proceso de fermentación se desarrolla en depósitos de acero inoxidable durante 8 días, siendo la temperatura máxima alcanzada de 25° C. Seguidamente, durante la etapa de maceración, que duró 10 días, la temperatura cayó a 20° C, permitiendo la máxima extracción de todo el potencial de la fruta, y el desarrollo de una rápida fermentación malo-láctica después del descube. Tras el reposo invernal, sólo interrumpido por los trasiegos que afinan el vino, fue embotellado.

Se elaboran en torno a 50.000 botellas.

Ficha de cata

- **Color:**

Se presenta limpio y brillante, con capa media alta y tono rojo.

- **Nariz:**

El matiz floral destaca desde el primer momento con una fuerte intensidad dando pasos a frutos rojos dulzones.

- **Boca:**

En primera impresión se muestra fresco, floral, recuerda el propio momento de la fermentación, después va tomando personalidad mostrándose un vino suave pero intenso con sabores de frutos rojos en sazón.

- **Nota:**

Este vino se recomienda tomarlo entre 12 y 15°C. Es ideal como aperitivo antes de las comidas y acompaña perfectamente a embutidos y potajes de peso.