

RETINTO

2019

FICHA TÉCNICA

IGP: Vino de la Tierra de Cádiz

VARIEDADES: 85% Syrah, 15% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%Vol.

ELABORACIÓN

Elaborado mediante uvas seleccionadas de un viñedo situado en las faldas de la Sierra de Grazalema, en Prado del Rey, con cepas de más de 25 años a 350 metros de altitud.

Fermentado a baja temperatura para extraer aromas primarios de la uva.

Crianza de 4 meses en roble francés.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo cereza, vivaz y con alta intensidad de capa.

En nariz se aprecian aromas a fruta roja y negra, destacando notas golosas y matices balsámicos.

Entrada en boca amplia, con mucha frescura y un tanino equilibrado con buena persistencia y un final agradable.

