



MEJOR VINO TINTO JOVEN 2022
XXXI Concurso Cofradía del Vino de Navarra

DATOS TÉCNICOS:

	Tempranillo
	14,5 % vol.
 servicio	16° a 18° C.
	D.O. Navarra
	6 meses roble francés.

Época de vendimia: Finales de septiembre, principios de octubre.

Cosecha: Mecánica.

Elaboración y crianza: fermentación en depósitos de hormigón a temperatura controlada. Crianza de 6 meses en barrica de roble nuevo francés.

Período óptimo de consumo: Entre 1 y 6 años.



CATA

Apariencia: Rojo picota intenso con ribete violáceo. Capa alta, limpio y brillante.

Nariz: Especiado, aromas a menta, casis, regaliz, cacao y tostados. Fondo de mermelada de frutas rojas silvestres.

Boca: Complejo, aterciopelado. Amable y de agradable tanicidad. Fruta perfectamente ensamblada con los recuerdos tostados de la madera. Postgusto largo y duradero.

Maridaje: Todo tipo de carnes, charcuterías y asados. Ideal para coqueo.