

Muñarrate Tinto

El sabroso gusto de la juventud. Un tinto fresco, accesible y con una intensa frutosidad.

Variedad: Tempranillo Suelo: Arcillo calcáreo Edad viñedo: 15 años Vendimia: Manual

Elaboración: Para elaborar este vino se seleccionan aquellos viñedos más jóvenes para obtener un vino más fresco y fácil de beber. La uva entra en bodega a una temperatura de 18º C y se realiza una fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 25º C. El descube se produce sin haber acabado la fermentación para evitar un exceso de estructura. La fermentación maloláctica se desarrolla de manera espontánea en depósito de acero inoxidable tras la que se sulfita y trasiega. La estabilización es por tabulación por frío.

Notas de Cata: Color rojo picota de capa alta, tonos azules casi en el borde.

Nariz: Intensa, frutal, poderosa fresa madura, mora, regaliz.

Al mover la copa es franco, versátil en su frutosidad, con notas de elaboración con dulces recuerdos lácticos, incluso matices herbáceos. Boca: En el ataque es carnoso desde el inicio, amplio, lleno de sabores a las frutas que hemos percibido con anterioridad. En el paso de boca es amplio con los taninos jóvenes pero dulces, maduros, que se deslizan con amabilidad. En el retronasal el vino es potente en largo por su bondad, de gran frutosidad.

Solabal