

## Peribáñez Tinto Joven



### VIÑEDOS

El viñedo, Pago de Peribáñez, está situado a 821 metros de altitud. Es un viñedo en vaso con un rendimiento muy controlado de 4.850 kilos por hectárea.

### ELABORACIÓN

Vino joven y afrutado, macerado durante 3 días a una temperatura constante de 20 °C. La fermentación fue durante 24 días para conseguir una extracción máxima de todos sus aromas. Mas tarde ha reposado en botella durante 1 año para conseguir un perfecto balance.

### NOTAS DE CATA

- ❖ VISTA: Rojo picota, limpio y brillante.
- ❖ NARIZ: muy afrutado con notas de frutos rojos como fresa, arándano rojo y cereza.
- ❖ BOCA: mismos toques que en nariz. Vino largo, persistente y con mucho volumen.

### MARIDAJE

Encaja a la perfección con sopas, guisos, estofados y carnes a la parrilla.

VARIEDAD	TEMPERATURA DE CONSUMO	GRADO ALCOHÓLICO
Tempranillo 100%	15° C	14,5% Vol.



## Peribáñez Tinto Joven



### VINEYARDS

The vineyard, Pago de Peribáñez, is located at 821 meters above sea level. It is a glass vineyard with a very controlled yield of 4,850 kilos per hectare.

### WINE MAKING

Vino joven y afrutado, macerado durante 3 días a una temperatura constante de 20 °C. La fermentación fue durante 24 días para conseguir una extracción máxima de todos sus aromas. Mas tarde ha reposado en botella durante 1 año para conseguir un perfecto balance.

### TESTING NOTES

- ❖ SIGHT: Cherry red, clean and bright.
- ❖ NOSE: very fruity with notes of red fruits such as strawberry, cranberry and cherry.
- ❖ MOUTH: same touches as on the nose. Long, persistent wine with a lot of volume.

### FOOD PAIRING

It goes perfectly with soups, stews, stews and grilled meats.

VARIETY	CONSUMPTION TEMPERATURE	ALCOHOL CONTENT
100% Tempranillo	15° C	14,5% Vol.

