

LABRAZ JOVEN – DOCa RIOJA



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 26 - 28°C.

Tiempo de fermentación: 8 días.

CATA:

Color: rojo rubí con irisaciones violáceas. Capa media. Limpio y brillante. Glicérico.

Aroma: Aromas primarios con notas de frutos rojos silvestres –frambuesa y zarzamora- y regaliz. Referencias minerales.

Paladar: En boca es potente en ataque, con un buen paso de boca, sedoso, bien equilibrado entre las sustancias ácidas y dulces. Sensaciones suaves, cálidas, sin aristas ni astringencia.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

SERVICIO: 16-18°C