

MEDIEVO

CRIANZA 2019



CATA

Vino de color rojo rubí con irisaciones teja y fondo púrpura. Aromas de frutas maduras característicos de las uvas tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo con las que se elabora. Notas de especias como vainilla y clavo procedentes de su crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés. Carnoso y persistente gracias a sus taninos bien pulidos. Largo post-gusto en el que resurgen balsámicos, frutos rojos y minerales.

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo. Fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C. Clarificado, filtrado y trasegado a barrica, donde permanece 12 meses y otros 12 meses en depósito antes de ser embotellado.

BARRICA

70% barrica de roble americano y 30% de roble francés.

MARIDAJE

Carnes, pescados y cualquier plato de la cocina mediterránea como legumbres y verduras bien condimentadas.

ANÁLISIS

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Acidez volátil: 0.55 g/L

Acidez total: 5 g/L

pH: 3.60

Azúcar residual: 2 g/L

Sulfuroso total: 90 mg/L